

Maandag 3 juni 2019	Dinsdag 4 juni 2019	Woensdag 5 juni 2019	Donderdag 6 juni 2019	Vrijdag 7 juni 2019	Zaterdag 8 juni 2019	Zondag 9 juni 2019
<u>Menu 1</u> Saltimbocca balsamicosaus rissoto met spinazie	<u>Menu 1</u> Kalkoenpavé perziken gebakken krieltjes	<u>Menu 1</u> Volkoren pasta met romanesco prei en curry En zalmblokjes	<u>Menu 1</u> rundsfiletstuk met pepersaus frisse salademix Vlaamse frieten	<u>Menu 1</u> Kabeljauw met sausje met steranijs preipuree	<u>Menu 1</u> Kip “crème de brie” zoete paprika en champignon basmatirijst	<u>Menu 1</u> Varkenshaasje “fijne champagne” witloof/boontjes gratin - aardappelen
<u>Menu 2</u> Gehaktschotel met broccoli	<u>Menu 2</u> Visfilet tomaat en kaas puree van postelein	<u>Menu 2</u> Kalfsworst erwten en wortelen gekookte aardappelen	<u>Menu 2</u> Vol au vent sla friet	<u>Menu 2</u> Varkensreepjes zoet - zuur noedels	<u>Menu 2</u> Witte pensjes lentehutsepot	<u>Menu 2</u>

Maandag 10 juni 2019	Dinsdag 11 juni 2019	Woensdag 12 juni 2019	Donderdag 13 juni 2019	Vrijdag 14 juni 2019	Zaterdag 15 juni 2019	Zondag 16 juni 2019
<u>Menu 1</u> Gepikeerd gebrad boterboontjes met bonenkruid puree	<u>Menu 1</u> Moussaka op zijn Grieks	<u>Menu 1</u> Koude schotel met ham/asperges aardappelsalade	<u>Menu 1</u> Konijn met pruimen Appelmoes en kroketten	<u>Menu 1</u> Zalmfilet met kruidenkorst venkel/ champignons botersaus puree	<u>Menu 1</u> Kortrijkse bil met roze pepersaus provencaalse boontjes kriel aardappel	<u>Menu 1</u> Coq-au-vin sla en tomaat rosti aardappel
<u>Menu 2</u> Kip ham/kaas met tomatensaus en gerapte wortelen kasteelaardappelen	<u>Menu 2</u> vogelnestje met tomatensaus en spinaziepuree	<u>Menu 2</u> Oostends vispannetje prei tagliatelli	<u>Menu 2</u> Huisgemaakt gebrad “prince orloff” Erwtjes en kroketjes	<u>Menu 2</u> Lasagne op z'n Italiaans	<u>Menu 2</u> Florentijns eitje en puree	<u>Menu 2</u> Osso bucco met linguine

Maandag 17 juni 2019	Dinsdag 18 juni 2019	Woensdag 19 juni 2019	Donderdag 20 juni 2019	Vrijdag 21 juni 2019	Zaterdag 22 juni 2019	Zondag 23 juni 2019
<u>Menu 1</u> Kalfsmedaillon dragonsaus gegratineerde bloemkool puree	<u>Menu 1</u> Gebakken kippenbil met kerrie ananas en basmatirijst	<u>Menu 1</u> Filet kotelet blackwellsaus warme tomaat boontjes en puree	<u>Menu 1</u> Steak "tartare" Jonge slamix	<u>Menu 1</u> Noorse duo" dugléré met spinazie en ricotta puree	<u>Menu 1</u> Kruidige gyros pasta met pesto	<u>Menu 1</u> Rundstong met champignons in madeira kroketten
<u>Menu 2</u> Worst met appelmoes en gekookte aardappelen	<u>Menu 2</u> Tanagra "meunière" Tomaat/courgette zoete aardappelpuree	<u>Menu 2</u> Gehaktballetjes in tomatensaus boontjes en natuuraardappel	<u>Menu 2</u> Stoofvlees met witloofslatje en Vlaamse friet	<u>Menu 2</u> Macaroni met ham/kaas en prei	<u>Menu 2</u> Toscaanse burger gegrilde groenten aardappelblokjes	<u>Menu 2</u> Piekkuiken sla en kroketten

Maandag 24 juni 2019	Dinsdag 25 juni 2019	Woensdag 26 juni 2019	Donderdag 27 juni 2019	Vrijdag 28 juni 2019	Zaterdag 29 juni 2019	Zondag 30 juni 2019
<u>Menu 1</u> Hamrolletjes met Brussels lof en puree	<u>Menu 1</u> Préparé rauwkost koude aardappelen	<u>Menu 1</u> Beenham jonge wortelen gekookte aardappelen	<u>Menu 1</u> Kippenfilet japanse saus cresson en kroketten	<u>Menu 1</u> Groenlandse tarbot Saffraansaus Paksoi en taugé Franse peterseliepuree	<u>Menu 1</u> Cordon bleu broccoligratin een aardappel wedges	<u>Menu 1</u> Gepekeld varkenshaasje "archiduc" flageolets dauphinoise aardappelen
<u>Menu 2</u> Gebakken pladijs huisgemaakte tartaar komkommerslatje puree	<u>Menu 2</u> Gevogelte Gestoofde bloemkool en puree	<u>Menu 2</u> Spaghetti bolognaise	<u>Menu 2</u> Kalfsblanquette met gepersilleerde krielaardappelen	<u>Menu 2</u> Gentse waterzooi met groentenrijst	<u>Menu 2</u> Zuiderse kotelet met erwtjes op z'n frans en puree	<u>Menu 2</u> Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil

