

	MAANDAG 26 NOVEMBER 2018	DINSDAG 27 NOVEMBER 2018	WOENSDAG 28 NOVEMBER 2018	DONDERDAG 29 NOVEMBER 2018	VRIJDAG 30 NOVEMBER 2018	ZATERDAG 1 DECEMBER 2018	ZONDAG 2 DECEMBER 2018
MENU 1	Gentse waterzooi sierlijke julienne	Kortrijkse stampers met ei en kaas	Boerensteak Stoemp van warmoes	Stoofvlees op z'n vlaams sla frietjes	Hutsepot braadworst	Gevogelte "grand mère" gestoofde romanesco zoete aardappel	Kip uit Bresse "archiduc" sla - tomaat Kroketten
MENU 2	Toscaanse burger witte bonen in tomatensaus gesauteerde krieltjes	Hokifilet courgette-tomaat basmatirijst	Chipolata appelmoes gekookte aardappelen	Vol au vent tomaatjes frietten	Macaroni met prei en ham emmentalschilfers	Zuiderse kotelet venkel roomsausje verse kruidenpuree	Kortrijkse bil roze pepersaus groentenquiche kroketten

	MAANDAG 3 DECEMBER 2018	DINSDAG 4 DECEMBER 2018	WOENSDAG 5 DECEMBER 2018	DONDERDAG 6 DECEMBER 2018	VRIJDAG 7 DECEMBER 2018	ZATERDAG 8 DECEMBER 2018	ZONDAG 9 DECEMBER 2018
MENU 1	Hamrolletjes witloof puree	Soepvlees met mosterdsaus wortelen smeu-aardappel	Gebakken witte pens Zuurkool met spek uiensaus	Konijn met pruimen appelmoes kroketten	Zwitserse schijf boontjes op z'n zuiders puree	Gerookt gebrad wok van spruitjes en krieltjes	Varkenshaasje met calvados boontjesbundel/ witloof kroketten
MENU 2	Spaghetti met bolognaisesaus	Worst met rode kool gekookte aardappel	Kip curry groentenrijst ananas	Belaardgebrad jagersaus bloemkool op z'n pools kroketten	Zalmfilet "nantua" gegrilde groenten quinoa	Pasta carbonara	Coq au vin spitskoolsalade

	MAANDAG 10 DECEMBER 2018	DINSDAG 11 DECEMBER 2018	WOENSDAG 12 DECEMBER 2018	DONDERDAG 13 DECEMBER 2018	VRIJDAG 14 DECEMBER 2018	ZATERDAG 15 DECEMBER 2018	ZONDAG 16 DECEMBER 2018
MENU 1	Parmentierschotel	Gebraad hutsepot	Rib uit cassel provençaalse saus gegratineerde romanesco puree	Brusselse steak met pepersaus rauwkost frietten	Oostends vispannetje Fijne groenten deegwaren	Cordon bleu doperwtjes puree	Parelhoen druivensaus met likeur groententimbaaltje tartiflette-aardappel
MENU 2	Pladijs Gesneden tomaat Huisgemaakte tartaar	Kalfsbroodje schorseneren in room aardappelen	Krokante kippenfilet Perzik Gekookte aardappel	Balletjes in tomatensaus zachte salade frietten	Hamrolletjes witloof	Omelet ham en tomaat	Boeuf bourguignon appeltje met veenbesjes gratin - aardappel

	MAANDAG 17 DECEMBER 2018	DINSDAG 18 DECEMBER 2018	WOENSDAG 19 DECEMBER 2018	DONDERDAG 20 DECEMBER 2018	VRIJDAG 21 DECEMBER 2018	ZATERDAG 22 DECEMBER 2018	ZONDAG 23 DECEMBER 2018
MENU 1	Kalkoentournedos sinaasappelsaus fijne boontjes gebakken krieltjes	Kalfscrepinet jus met sjalot savooikool peterselieaardappel	Goudgeel gebakken kabeljauw kervelsausje risotto	Kippenfilet "duxelle" portosaus slareepjes denneappeltjes	Tongrolletjes met zalm witte wijn saus prei tomatenbrunoise kruidenpuree	Guldensporen- gebraad rode kool gekookte aardappel	Rundstong in madeirasaus cressonette kroketten
MENU 2	fish sticks spinazie puree	Gevogelteschnitzel bloemkoolgratin gekookte aardappel	Italiaanse lasagne	Orloff erwtjes en wortelen denneappeltjes	Hamrolletjes met witloof puree	Gevulde tomaat rijst kleurrijke groentjes	Escalope "milanaise" tagliatelli

	MAANDAG 24 DECEMBER 2018	DINSDAG 25 DECEMBER 2018	WOENSDAG 26 DECEMBER 2018	DONDERDAG 27 DECEMBER 2018	VRIJDAG 28 DECEMBER 2018	ZATERDAG 29 DECEMBER 2018	ZONDAG 30 DECEMBER 2018
MENU 1	Gentse waterzooi sierlijke julienne	Gevulde kalkoen roomsaus met amaretto oesterzwammen	Boerensteak Stoemp van warmoes	Stoofvlees op z'n vlaams sla frietjes	Hutsepot braadworst	Gevogelte "grand mère" gestoofde romanesco zoete aardappel	Kip uit Bresse "archiduc" sla - tomaat Kroketten
MENU 2	Toscaanse burger witte bonen in tomatensaus gesauteerde krieltjes		Chipolata appelmoes gekookte aardappelen	Vol au vent tomaatjes frietten	Macaroni met prei en ham emmentalschilfers	Zuiderse kotelet venkel roomsausje verse kruidenpuree	Kortrijkse bil roze pepersaus groentenquiche kroketten

	MAANDAG 31 DECEMBER 2018	DINSDAG 1 JANUARI 2019	WOENSDAG 2 JANUARI 2019	DONDERDAG 3 JANUARI 2019	VRIJDAG 4 JANUARI 2019	ZATERDAG 5 JANUARI 2019	ZONDAG 6 JANUARI 2019
MENU 1	Hamrolletjes witloof puree	Hertenkalf fine-champagne gevulde deegkoekjes dauphinoise- aardappel	Gebakken witte pens Zuurkool met spek uiensaus	Konijn met pruimen appelmoes kroketten	Zwitserse schijf boontjes op z'n zuiders puree	Gerookt gebrad wok van spruitjes en krieltjes	Varkenshaasje met calvados boontjesbundel/ witloof kroketten
MENU 2	Spaghetti met bolognaisesaus		Kip curry groentenrijst ananas	Beiaardgebrad jagersaus bloemkool op z'n pools kroketten	Zalmfilet "nantua" gegrilde groenten quinoa	Pasta carbonara	Coq au vin spitskoolsalade