

	MENU 1	MENU 2
Maandag 29 april	Hamrolletjes met Brussels lof en puree	Gebakken pladijs, huismgemaakte tartaar, komkommerslaatje en puree
Dinsdag 30 april	Préparé, rauwkost en koude aardappelen	Gevogelte, gestoofde bloemkool en puree
Woensdag 1 mei	Ierse rib eye, verse bearnaise en frietjes	/
Donderdag 2 mei	Kippenfilet met japanse Saus, cresson en kroketten	Kalfsblanquette met gepersilleerde krielaardappelen
Vrijdag 3 mei	Groenlandse tarbot met Saffraansaus, paksoi, taugé en Franse peterseliepuree	Gentse waterzooi met groentenrijst
Zaterdag 4 mei	Cordon bleu, broccoligratin en aardappel wedges	Zuiderse kotelet met erwtes op z'n frans en puree
Zondag 5 mei	Gepekeld varkenshaasje "archiduc", flageolets en dauphinoise aardappelen	Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil

	MENU 1	MENU 2
Maandag 6 mei	Saltimbocca met Balsamicosaus en rissoto met spinazie	Gehaktschotel met broccoli
Dinsdag 7 mei	Kalkoenpavé, perzik en gebakken krieltjes	Visfilet met tomaat, kaas en puree van postelein
Woensdag 8 mei	Volkoren pasta met Romanesco, prei en curry en zalmblokjes	Kalfsworst, erwten en wortelen en gekookte aardappelen
Donderdag 9 mei	Rundfiletstuk met pepersaus, frisse salademix en vlaamse frieten	Vol au vent met sla en friet
Vrijdag 10 mei	Kabeljauw met sausje met steranijs en preipuree	Varkensreepjes zoet – zuur met noedels
Zaterdag 11 mei	Kip "crème de brie", zoete paprika en champignon en basmatirijst	Witte pensjes met lentehutsepot
Zondag 12 mei	Kalkoenborst met tuinkruidentaus, witloof/boontjes in spek en aardappelnootjes	Kalfsstoofpotje met champignons en augurken en aardappelnootjes

	MENU 1	MENU 2
Maandag 13 mei	Gepikeerd gebrad, boterboontjes met bonenkruid en puree	Kip ham/kaas met tomatensaus, geraspte wortelen en kasteelaardappelen
Dinsdag 14 mei	Moussaka op zijn Grieks	Vogelnestje met tomatensaus en spinaziepuree
Woensdag 15 mei	Koude schotel met ham/asperges en aardappelsalade	Oostends vispannetje, prei en tagliatelli
Donderdag 16 mei	Konijn met pruimen, appelmoes en kroketten	Huisgemaakt gebrad "prince orloff", erwtjes en kroketten
Vrijdag 17 mei	Zalmfilet met kruidenkorst, venkel/ champignons, botersaus en puree	Lasagne op z'n Italiaans
Zaterdag 18 mei	Kortrijkse bil met roze pepersaus, provencaalse boontjes en kriel aardappel	Florentijns eitje en puree
Zondag 19 mei	Coq-au-vin, sla, tomaat En rosti aardappel	Osso bucco met linguine

	MENU 1	MENU 2
Maandag 20 mei	Kalfsmedaillon, dragonsaus, gegratineerde bloemkool en puree	Gebakken kippenbil met kerrie ananas en basmatirijst
Dinsdag 21 mei	Worst met appelmoes en gekookte aardappelen	Tanagra "meunière", tomaat/courgette en zoete aardappelpuree
Woensdag 22 mei	Filet kotelet, blackwellsaus, warme tomaat en puree	Gehaktballetjes in tomatensaus met boontjes en natuuraardappel
Donderdag 23 mei	Steak "tartare", jonge slamix en Vlaamse friet	Stoofvlees met witloofslaatje en Vlaamse friet
Vrijdag 24 mei	Noorse duo" dugléré met spinazie en ricotta puree	Macaroni met ham, kaas en prei
Zaterdag 25 mei	Kruidige gyros en pasta met pesto	Toscaanse burger, gegrilde groenten en aardappelblokjes
Zondag 26 mei	Rundstong met champignons in madeira kroketten	Piepkuiken, sla en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 27 mei	Hamrolletjes met Brussels lof en puree	Visfilet met tomaat, kaas en puree van postelein
Dinsdag 28 mei	Préparé, rauwkost en koude aardappelen	Gevogelte, gestoofde bloemkool en puree
Woensdag 29 mei	Beenham met jonge wortelen en gekookte aardappelen	Spaghetti bolgnaise
Donderdag 30 mei	Zalm op preiwitbedje met bieslooksausje en deegkoekje duchesse-aardappel	/
Vrijdag 31 mei	Groenlandse tarbot met Saffraansaus, paksoi, taugé en Franse peterseliepuree	Gentse waterzooi met groentenrijst
Zaterdag 1 juni	Cordon bleu, broccoligratin en aardappel wedges	Zuiderse kotelet met erwtes op z'n frans en puree
Zondag 2 juni	Gepekeld varkenshaasje "archiduc", flageolets en dauphinoise aardappelen	Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil