

	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 bolognaise
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

	MENU 1	MENU 2
Maandag 3 juni	Saltimbocca met Balsamicosaus en rissoto met spinazie	Gehaktschotel met broccoli
Dinsdag 4 juni	Kalkoenpavé, perzik en gebakken krieltjes	Gebakken pladijs, huisgemaakte tartaar, komkommerslaatje en puree
Woensdag 5 juni	Volkorenpasta met Romanesco, prei en curry en zalmblokjes	Kalfsworst, erwten en wortelen en gekookte aardappelen
Donderdag 6 juni	Rundsfiletstuk met pepersaus, frisse salademix en vlaamse frieten	Vol au vent met sla en friet
Vrijdag 7 juni	Kabeljauw met sausje met steranijs en preipuree	Varkensreepjes zoet – zuur met noedels
Zaterdag 8 juni	Kip "crème de brie", zoete paprika en champignon en basmatirijst	Witte pensjes met lentehutsepot
Zondag 9 juni	Varkenshaasje met lentesaus, witloof/boontjes en gratin-aardappelen	

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

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

	MENU 1	MENU 2
Maandag 24 juni	Hamrolletjes met Brussels lof en puree	Visfilet met tomaat, kaas en puree van postelein
Dinsdag 25 juni	Préparé, rauwkost en koude aardappelen	Gevogelte, gestoofde bloemkool en puree
Woensdag 26 juni	Beenham met jonge wortelen en gekookte aardappelen	Spaghetti bolognaise
Donderdag 27 juni	Kippenfilet met japanse saus, cresson en kroketten	Kalfsblanquette met gepersilleerde krielaardappelen
Vrijdag 28 juni	Groenlandse tarbot met Saffraansaus, paksoi, taugé en Franse peterseliepuree	Gentse waterzooi met groentenrijst
Zaterdag 29 juni	Cordon bleu, broccoligratin en aardappel wedges	Zuiderse kotelet met erwtes op z'n frans en puree
Zondag 30 juni	Gepekeld varkenshaasje "archiduc", flageolets en dauphinoise aardappelen	Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil