

	MENU 1	MENU 2
Maandag 21 september	Saltimbocca met balsamicosaus en risotto met spinazie	Gehaktschotel met broccoli
Dinsdag 22 september	Kalkoenpavé met perziken en gebakken krieltjes	Visfilet met tomaat en kaas en puree van venkel
Woensdag 23 september	Huisbereide zalmlasagne	Kalfsworst met erwten/wortelen en puree
Donderdag 24 september	Rundsfiletstuk 'stroganoff' met frisse salademix en Vlaamse friet	Vol au vent met sla en friet
Vrijdag 25 september	Kabeljauw met veloutésausje en preipuree	Macaroni met ham en kaas
Zaterdag 26 september	Kip 'crème de brie' met zoete paprika/champignon en basmatirijst	Witte pensjes met lentehutsepot
Zondag 27 september	Kalkoenborst met tuinkruidensaus, witloof/boontje in spek en aardappelnootjes	Kalfsstoofpotje met champignons/augurken en aardappelnootjes

	MENU 1	MENU 2
Maandag 28 september	Gepikeerd gebrad met boterboontjes/bonenkruid en puree	Kip krokant met rabarbermousse en aardappelen
Dinsdag 29 september	Moussaka op z'n Grieks	Vogelnestjes met tomatensaus en spinaziepuree
Woensdag 30 september	Koude schotel met ham/asperges en aardappelsalade	Oostends vispannetje met prei en spirelli
Donderdag 1 oktober	Konijn met pruimen, appelmoes en kroketten	Huisgemaakt gebrad 'prince orloff' met wortelen en kroketjes
Vrijdag 2 oktober	Zalmfilet met kruidenkorst, venkel/champignons, botersaus en puree	Gevogeltegyros met tomaat en basmatirijst
Zaterdag 3 oktober	Kortrijkse bil met roze pepersaus, Provençaalse boontjes en kriel-aardappelen	Florentijns eitje met puree
Zondag 4 oktober	Osso bucco met linguine	Coq au vin met sla / tomaat en rost-aardappelen

	MENU 1	MENU 2
Maandag 5 oktober	Kalfsmedaillon met dragonsaus, gegratineerde bloemkool en puree	Kip ham – kaas met broccoli en gekookte aardappelen
Dinsdag 6 oktober	Gebakken kippenbil met kerrie, ananas en basmatirijst	Tanagra 'meunière' Tomaat / courgette zoete aardappelpuree
Woensdag 7 oktober	Filet kotelet in blackwellsaus met warme tomaat en puree	Spaghetti bolognaise
Donderdag 8 oktober	Steak 'tartare' met jonge slamix en Vlaamse friet	Stoofvlees met appelmoes en Vlaamse friet
Vrijdag 9 oktober	Schelvisfilet met spinazie en ricotta puree	Lamsburger met boontjes uit de Langres en aardappelblokjes
Zaterdag 10 oktober	Kruidige gyros en pasta met pesto	Toscaans broodje met gegrilde groenten en aardappelwedges
Zondag 11 oktober	Piepkuiken met sla en kroketten	Rundstong met champignons en madeira kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 12 oktober	Hamrolletjes met Brussels lof en puree	Gevogelte met gestoofde bloemkool en krielaardappelen
Dinsdag 13 oktober	Préparé met rauwkost en koude aardappelen	Gebakken pladijs met huisgemaakte tartaar, komkommerslaatje en puree
Woensdag 14 oktober	Luikse balletjes met witloofslaasje en puree	Beenham met jonge wortelen en aardappelen met rozemarijn
Donderdag 15 oktober	Kippenfilet met Japanse saus, cresson en kroketten	Lasagne op z'n Italiaans
Vrijdag 16 oktober	Groenlandse tarbot in bieslooksausje met paksoi – taugé en Franse peterselie	Gentse waterzooi met groentenrijst
Zaterdag 17 oktober	Cordon bleu met broccoligratin en aardappel wedges	Zuiderse kotelet met erwtes op z'n Frans en puree
Zondag 18 oktober	Gepekeld varkenshaasje 'archiduc' met romanesco en dauphinoise-aardappelen	Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil

	MENU 1	MENU 2
Maandag 19 oktober	Kalkoentournedos in dragonsaus met butternut en kruidenpuree	Fish sticks met spinazie en pastinaakpuree
Dinsdag 20 oktober	Kalfscrepinet, jus met sjalot, savooikool en peterselieaardappelen	Gevogelteschnitzel met bloemkoolgratin en gekookte aardappelen
Woensdag 21 oktober	Goudegeel gebakken kabeljauw met kervelsausje en risotto	Italiaanse lasagne
Donderdag 22 oktober	Kippenfilet 'duxelles' in portosaus met slareepjes en denneappeltjes	Orloff met erwtes en wortelen kroketten
Vrijdag 23 oktober	Groenlandse heilbot in witte wijnsaus met prei en puree	Hamrolletjes met witloof en puree
Zaterdag 24 oktober	Guldensporengebraad met rode kool en gekookte aardappelen	Pasta carbonara
Zondag 25 oktober	Rundstong in madeirasaus met cressonette en kroketten	Escalope 'milanaise' met tagliatelli

	MENU 1	MENU 2
Maandag 26 oktober	Gentse waterzooi met sierlijke julienne	Toscaanse burger, witte bonen in tomatensaus en gesauteerde krieltjes
Dinsdag 27 oktober	Kortrijkse stampers met ei en kaas	Hokifilet, courgette, tomaat en basmatirijst
Woensdag 28 oktober	Boerensteak met stoemp van warmoes	Chipolata met appelmoes en gekookte aardappelen
Donderdag 29 oktober	Stoofvlees op z'n Vlaams, sla en frietjes	Vol au vent, geraspte wortelen en frietjes
Vrijdag 30 oktober	Hutsepot met braadworst	Macaroni met ham en emmentalschilfers
Zaterdag 31 oktober	Gevolgelte 'Grand mère', gestoofde romanesco en zoete aardappel	Zuiderse kotelet met tarte tatin van tomaat en Franse kruidenpuree
Zondag 1 november	Kalfsoester met roomsausje, jonge wortel met witloof en dauphinoise-aardappel	-