

	MENU 1	MENU 2
Maandag 26 april	Hamrolletjes met Brussels lof en puree	Gevogelte met gestoofde bloemkool en krielaardappelen
Dinsdag 27 april	Préparé met rauwkost en koude aardappelen	Gebakken pladijs met huisgemaakte tartaar, komkommerslaatje en puree
Woensdag 28 april	Balletjes in tomatensaus met puree	Beenham met jonge wortelen en aardappelen met rozemarijn
Donderdag 29 april	Kippenfilet met Japanse saus, cresson en kroketten	Lasagne op z'n Italiaans
Vrijdag 30 april	Groenlandse tarbot in bieslooksousje met paksoi – taugé en Franse peterselie	Gentse waterzooi met groentenrijst
Zaterdag 1 mei	Gebakken schelvishaasje met beukzwam, prei, vadouvansaus en pomme duchesse	/
Zondag 2 mei	Gepekeld varkenshaasje 'archiduc' met romanesco en dauphinoise aardappelen	Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil

	MENU 1	MENU 2
Maandag 3 mei	Saltimbocca met balsamicosaus en risotto met spinazie	Gehaktschotel met broccoli
Dinsdag 4 mei	Kalkoenpavé met perziken en gebakken krieltjes	Visfilet met tomaat en kaas en puree van venkel
Woensdag 5 mei	Huisbereide zalmlasagne	Kalfsworst met erwten/wortelen en puree
Donderdag 6 mei	Rundsfiletstuk 'stroganoff' met frisse salademix en Vlaamse friet	Vol au vent met sla en friet
Vrijdag 7 mei	Kabeljauw met veloutésausje en preipuree	Macaroni met ham en kaas
Zaterdag 8 mei	Kip 'crème de brie' met zoete paprika/champignon en basmatirijst	Witte pensjes met lentehutsepot
Zondag 9 mei	Kalkoenborst met tuinkruidensaus, witloof/boontje in spek en aardappelnootjes	Kalfsstoofpotje met champignons/augurken en aardappelnootjes

	MENU 1	MENU 2
Maandag 10 mei	Gepikeerd gebrad met boterboontjes/bonenkruid en puree	Kip krokant met rabarbermousse en aardappelen
Dinsdag 11 mei	Moussaka op z'n Grieks	Vogelnestjes met tomatensaus en spinaziepuree
Woensdag 12 mei	Koude schotel met ham/asperges en aardappelsalade	Oostends vispannetje met prei en spirelli
Donderdag 13 mei	Kalfsoester 'archiduc' met grondlof, jonge wortel en kroketten	/
Vrijdag 14 mei	Zalmfilet met kruidenkorst, venkel/champignons, botersaus en puree	Gevogeltegyros met tomaat en basmatirijst
Zaterdag 15 mei	Kortrijkse bil met roze pepersaus, Provençaalse boontjes en kriel-aardappelen	Florentijns eitje met puree
Zondag 16 mei	Ossobucco met linguine	Coq au vin met sla / tomaat en rost-aardappelen

	MENU 1	MENU 2
Maandag 17 mei	Kalfsmedaillon met dragonsaus, gegratineerde bloemkool en puree	Kip ham – kaas met broccoli en gekookte aardappelen
Dinsdag 18 mei	Gebakken kippenbil met kerrie, ananas en basmatirijst	Tanagra 'meunière' Tomaat / courgette zoete aardappelpuree
Woensdag 19 mei	Filet kotelet in blackwellsaus met warme tomaat en puree	Spaghetti bolognaise
Donderdag 20 mei	Steak 'tartare' met jonge slamix en Vlaamse friet	Stoofvlees met appelmoes en Vlaamse friet
Vrijdag 21 mei	Schelvisfilet met spinazie en ricotta puree	Lamsburger met boontjes uit de Langres en aardappelblokjes
Zaterdag 22 mei	Kruidige gyros en pasta met pesto	Toscaans broodje met gegrilde groenten en aardappelwedges
Zondag 23 mei	Gebraiseerde brasvar filet met romanesco en tuinerwt in lentesaus	/

	MENU 1	MENU 2
Maandag 24 mei	Hamrolletjes met Brussels lof en puree	Gevogelte met gestoofde bloemkool en krielaardappelen
Dinsdag 25 mei	Préparé met rauwkost en koude aardappelen	Gebakken pladijs met huisgemaakte tartaar, komkommerslaatje en puree
Woensdag 26 mei	Balletjes in tomatensaus met puree	Beenham met jonge wortelen en aardappelen met rozemarijn
Donderdag 27 mei	Kippenfilet met Japanse saus, cresson en kroketten	Lasagne op z'n Italiaans
Vrijdag 28 mei	Groenlandse tarbot in bieslooksousje met paksoi – taugé en Franse peterselie	Gentse waterzooi met groentenrijst
Zaterdag 29 mei	Cordon bleu met broccoligratin en aardappelwedges	Zuiderse kotelet met erwtjes op z'n Frans en puree
Zondag 30 mei	Gepekeld varkenshaasje 'archiduc' met romanesco en dauphinoise aardappelen	Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil

	MENU 1	MENU 2
Maandag 31 mei	Saltimbocca met balsamicosaus en risotto met spinazie	Gehaktschotel met broccoli
Dinsdag 1 juni	Kalkoenpavé met perziken en gebakken krieltjes	Visfilet met tomaat en kaas en puree van venkel
Woensdag 2 juni	Huisbereide zalmlasagne	Kalfsworst met erwten/ wortelen en puree
Donderdag 3 juni	Rundsfiletstuk 'stroganoff' met frisse salademix en Vlaamse friet	Vol au vent met sla en friet
Vrijdag 4 juni	Kabeljauw met veloutésausje en preipuree	Macaroni met ham en kaas
Zaterdag 5 juni	Kip 'crème de brie' met zoete paprika/champignon en basmatirijst	Witte pensjes met lentehutsepot
Zondag 6 juni	Kalkoenborst met tuinkruidensaus, witloof/boontje in spek en aardappelnootjes	Kalfsstoofpotje met champignons/augurken en aardappelnootjes