

	MENU 1	MENU 2
Maandag 21 juni	Hamrolletjes met Brussels lof en puree	Gevogelte met gestoofde bloemkool en krielaardappelen
Dinsdag 22 juni	Préparé met rauwkost en koude aardappelen	Gebakken pladijs met huisgemaakte tartaar, komkommerslaatje en puree
Woensdag 23 juni	Balletjes in tomatensaus met puree	Beenham met jonge wortelen en aardappelen met rozemarijn
Donderdag 24 juni	Kippenfilet met Japanse saus, cresson en kroketten	Lasagne op z'n Italiaans
Vrijdag 25 juni	Groenlandse tarbot in bieslooksausje met paksoi – taugé en Franse peterselie	Gentse waterzooi met groentenrijst
Zaterdag 26 juni	Cordon bleu met broccoligratin en aardappelwedges	Zuiderse kotelet met erwtes op z'n Frans en puree
Zondag 27 juni	Gepekeld varkenshaasje 'archiduc' met romanesco en dauphinoise aardappelen	Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil

	MENU 1	MENU 2
Maandag 28 juni	Saltimbocca met balsamicosaus en risotto met spinazie	Gehaktschotel met broccoli
Dinsdag 29 juni	Kalkoenpavé met perziken en gebakken krieltjes	Visfilet met tomaat en kaas en puree van venkel
Woensdag 30 juni	Huisbereide zalmlasagne	Kalfsworst met erwten/wortelen en puree
Donderdag 1 juli	Rundsfiletstuk 'stroganoff' met frisse salademix en Vlaamse friet	Vol au vent met sla en friet
Vrijdag 2 juli	Kabeljauw met veloutésausje en preipuree	Macaroni met ham en kaas
Zaterdag 3 juli	Kip 'crème de brie' met zoete paprika/champignon en basmatirijst	Witte pensjes met lentehutsepot
Zondag 4 juli	Kalkoenborst met tuinkruidensaus, witloof/boontje in spek en aardappelnootjes	Kalfsstoofpotje met champignons/augurken en aardappelnootjes

	MENU 1	MENU 2
Maandag 5 juli	Gepikeerd gebrad met boterboontjes/bonenkruid en puree	Kip krokant met rabarbermousse en aardappelen
Dinsdag 6 juli	Moussaka op z'n Grieks	Vogelnestjes met tomatensaus en spinaziepuree
Woensdag 7 juli	Koude schotel met ham/asperges en aardappelsalade	Oostends vispannetje met prei en spirelli
Donderdag 8 juli	Konijn met pruimen, appelmoes en kroketten	Huisgemaakt gebrad 'prince orloff' met wortelen en kroketten
Vrijdag 9 juli	Zalmfilet met kruidenkorst, venkel/champignons, botersaus en puree	Gevogeltegyros met tomaat en basmatirijst
Zaterdag 10 juli	Kortrijkse bil met roze pepersaus, Provençaalse boontjes en kriel-aardappelen	Florentijns eitje met puree
Zondag 11 juli	Ossobucco met linguine	Coq au vin met sla / tomaat en rost-aardappelen

	MENU 1	MENU 2
Maandag 12 juli	Kalfsmedaillon met dragonsaus, gegratineerde bloemkool en puree	Kip ham – kaas met broccoli en gekookte aardappelen
Dinsdag 13 juli	Gebakken kippenbil met kerrie, ananas en basmatirijst	Tanagra 'meunière' tomaat / courgette zoete aardappelpuree
Woensdag 14 juli	Filet kotelet in blackwellsaus met warme tomaat en puree	Spaghetti bolognaise
Donderdag 15 juli	Steak 'tartare' met jonge slamix en Vlaamse friet	Stoofvlees met appelmoes en Vlaamse friet
Vrijdag 16 juli	Schelvisfilet met spinazie en ricotta puree	Lamsburger met boontjes uit de Langres en aardappelblokjes
Zaterdag 17 juli	Kruidige gyros en pasta met pesto	Toscaans broodje met gegrilde groenten en aardappelwedges
Zondag 18 juli	Piepkuiken met sla en kroketten	Rundstong met champignons, madeira en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 19 juli	Hamrolletjes met Brussels lof en puree	Gevogelte met gestoofde bloemkool en krielaardappelen
Dinsdag 20 juli	Préparé met rauwkost en koude aardappelen	Gebakken pladijs met huisgemaakte tartaar, komkommerslaatje en puree
Woensdag 21 juli	Tomaat met grijze garnalen en frietjes met mayonaise	/
Donderdag 22 juli	Kippenfilet met Japanse saus, cresson en kroketten	Lasagne op z'n Italiaans
Vrijdag 23 juli	Groenlandse tarbot in bieslooksausje met paksoi – taugé en Franse peterselie	Gentse waterzooi met groentenrijst
Zaterdag 24 juli	Cordon bleu met broccoligratin en aardappelwedges	Zuiderse kotelet met erwtjes op z'n Frans en puree
Zondag 25 juli	Gepekeld varkenshaasje 'archiduc' met romanesco en dauphinoise aardappelen	Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil

	MENU 1	MENU 2
Maandag 26 juli	Saltimbocca met balsamicosaus en risotto met spinazie	Gehaktschotel met broccoli
Dinsdag 27 juli	Kalkoenpavé met perziken en gebakken krieltjes	Visfilet met tomaat en kaas en puree van venkel
Woensdag 28 juli	Huisbereide zalmlasagne	Kalfsworst met erwten/ wortelen en puree
Donderdag 29 juli	Rundsfiletstuk 'stroganoff' met frisse salademix en Vlaamse friet	Vol au vent met sla en friet
Vrijdag 30 juli	Kabeljauw met veloutésausje en preipuree	Macaroni met ham en kaas
Zaterdag 31 juli	Kip 'crème de brie' met zoete paprika/champignon en basmatirijst	Witte pensjes met lentehutsepot
Zondag 1 augustus	Kalkoenborst met tuinkruidensaus, witloof/boontje in spek en aardappelnootjes	Kalfsstoofpotje met champignons/augurken en aardappelnootjes

	MENU 1	MENU 2
Maandag 2 augustus	Gepikeerd gebrad met boterboontjes/bonenkruid en puree	Kip krokant met rabarbermousse en aardappelen
Dinsdag 3 augustus	Moussaka op z'n Grieks	Vogelnestjes met tomatensaus en spinaziepuree
Woensdag 4 augustus	Koude schotel met ham/asperges en aardappelsalade	Oostends vispannetje met prei en spirelli
Donderdag 5 augustus	Konijn met pruimen, appelmoes en kroketten	Huisgemaakt gebrad 'prince orloff' met wortelen en kroketten
Vrijdag 6 augustus	Zalmfilet met kruidenkorst, venkel/champignons, botersaus en puree	Gevogeltegyros met tomaat en basmatirijst
Zaterdag 7 augustus	Kortrijkse bil met roze pepersaus, Provençaalse boontjes en kriel-aardappelen	Florentijns eitje met puree
Zondag 8 augustus	Osso bucco met linguine	Coq au vin met sla / tomaat en rost-aardappelen

	MENU 1	MENU 2
Maandag 9 augustus	Kalfsmedaillon met dragonsaus, gegratineerde bloemkool en puree	Kip ham – kaas met broccoli en gekookte aardappelen
Dinsdag 10 augustus	Gebakken kippenbil met kerrie, ananas en basmatirijst	Tanagra 'meunière' tomaat / courgette zoete aardappelpuree
Woensdag 11 augustus	Filet kotelet in blackwellsaus met warme tomaat en puree	Spaghetti bolognaise
Donderdag 12 augustus	Steak 'tartare' met jonge slamix en Vlaamse friet	Stoofvlees met appelmoes en Vlaamse friet
Vrijdag 13 augustus	Schelvisfilet met spinazie en ricotta puree	Lamsburger met boontjes uit de Langres en aardappelblokjes
Zaterdag 14 augustus	Kruidige gyros en pasta met pesto	Toscaans broodje met gegrilde groenten en aardappelwedges
Zondag 15 augustus	Piepkuiken met sla en kroketten	Rundstong met champignons, madeira en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 16 augustus	Hamrolletjes met Brussels lof en puree	Gevogelte met gestoofde bloemkool en krielaardappelen
Dinsdag 17 augustus	Préparé met rauwkost en koude aardappelen	Gebakken pladijs met huisgemaakte tartaar, komkommerslaatje en puree
Woensdag 18 augustus	Balletjes in tomatensaus met puree	Beenham met jonge wortelen en aardappelen met rozemarijn
Donderdag 19 augustus	Kippenfilet met Japanse saus, cresson en kroketten	Lasagne op z'n Italiaans
Vrijdag 20 augustus	Groenlandse tarbot in bieslooksousje met paksoi – taugé en Franse peterselie	Gentse waterzooi met groentenrijst
Zaterdag 21 augustus	Cordon bleu met broccoligratin en aardappelwedges	Zuiderse kotelet met erwtjes op z'n Frans en puree
Zondag 22 augustus	Gepekeld varkenshaasje 'archiduc' met romanesco en dauphinoise aardappelen	Entrecote met bearnaise en aardappel in de schil

	MENU 1	MENU 2
Maandag 23 augustus	Saltimbocca met balsamicosaus en risotto met spinazie	Gehaktschotel met broccoli
Dinsdag 24 augustus	Kalkoenpavé met perziken en gebakken krieltjes	Visfilet met tomaat en kaas en puree van venkel
Woensdag 25 augustus	Huisbereide zalmlasagne	Kalfsworst met erwten/ wortelen en puree
Donderdag 26 augustus	Rundsfiletstuk 'stroganoff' met frisse salademix en Vlaamse friet	Vol au vent met sla en friet
Vrijdag 27 augustus	Kabeljauw met veloutésausje en preipuree	Macaroni met ham en kaas
Zaterdag 28 augustus	Kip 'crème de brie' met zoete paprika/champignon en basmatirijst	Witte pensjes met lentehutsepot
Zondag 29 augustus	Kalkoenborst met tuinkruidensaus, witloof/boontje in spek en aardappelnootjes	Kalfsstoofpotje met champignons/augurken en aardappelnootjes

	MENU 1	MENU 2
Maandag 30 augustus	Gepikeerd gebrad met boterboontjes/bonenkruid en puree	Kip krokant met rabarbermousse en aardappelen
Dinsdag 31 augustus	Moussaka op z'n Grieks	Vogelnestjes met tomatensaus en spinaziepuree
Woensdag 1 september	Koude schotel met ham/asperges en aardappelsalade	Oostends vispannetje met prei en spirelli
Donderdag 2 september	Konijn met pruimen, appelmoes en kroketten	Huisgemaakt gebrad 'prince orloff' met wortelen en kroketten
Vrijdag 3 september	Zalmfilet met kruidenkorst, venkel/champignons, botersaus en puree	Gevogeltegyros met tomaat en basmatirijst
Zaterdag 4 september	Kortrijkse bil met roze pepersaus, Provençaalse boontjes en kriel-aardappelen	Florentijns eitje met puree
Zondag 5 september	Osso bucco met linguine	Coq au vin met sla / tomaat en rost-aardappelen