

	MENU 1	MENU 2
Maandag 20 december	Kalkoentournedos met dragonroomsaus met andijvie en kruidenpuree	Fish sticks met courgette, tomaat en pastinaakpuree
Dinsdag 21 december	Kalfscrepinet, jus met sjalot, savooikool en peterselie-aardappelen	Gevogelteschnitzel met bloemkoolgratin en gekookte aardappelen
Woensdag 22 december	Goudgeel gebakken kabeljauw, kervelsausje en risotto	Italiaanse lasagne
Donderdag 23 december	Kippenfilet 'Duxelles', portosaus, slareepjes en denne-appeltjes	Orloff met erwtes, wortelen en denne-appeltjes
Vrijdag 24 december	Zalmfilet 'nantua', gegrilde groenten en couscous	Hamrolletjes met witloof en puree
Zaterdag 25 december	Kalkoen 'farci' fine champagnesaus, appeltje met veenbes en amandelkroketjes	/
Zondag 26 december	Rundstong in madeirasaus, cressonette en kroketten	Escalope 'milanaise' en tagliatelli

	MENU 1	MENU 2
Maandag 27 december	Gentse waterzooi met sierlijke julienne en gepersilleerde krielaardappelen	Toscaanse burger met witte bonen in tomatensaus en gesauteerde krieltjes
Dinsdag 28 december	Kortrijkse stampers met ei en kaas	Hokifilet met spinazie en basmatirijst
Woensdag 29 december	Boerensteak met stoemp van warmoes	Chipolata met appelmoes en gekookte aardappelen
Donderdag 30 december	Stoofvlees op z'n Vlaams met sla en frieten	Vol au vent met geraspte wortelen en frieten
Vrijdag 31 december	Hutsepot met braadworst	Macaroni met ham en emmentalschilfers
Zaterdag 1 januari	Suprème de pintade 'saus uit Perigord' met witlooftaartje / peertje en knolselderpuree	/
Zondag 2 januari	Kip uit Bresse 'Archiduc', sla, tomaat en kroketten	Kortrijkse bil, roze pepersaus, schorseneren en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 3 januari	Hamrolletjes met witloof en puree	Spaghetti met bolognaisesaus
Dinsdag 4 januari	Soepvlees met mosterdsaus, wortelen en smeuaardappel	Kalfsworst met rode kool en gekookte aardappelen
Woensdag 5 januari	Gebakken witte pens, zuurkool met spek, uiensaus en puree	Kip curry met groenterijst en ananas
Donderdag 6 januari	Konijn met pruimen, appelmoes en kroketten	Kalkoenpavé in jagersaus met bloemkool op z'n Pools en kroketten
Vrijdag 7 januari	Zwitserse schijf, boontjes op z'n Zuiders en puree	Groenlandse heilbot, witte wijnsaus, prei en puree
Zaterdag 8 januari	Duivels gebrad, spruitjes en aardappelwedges	Gevulde cannelloni met ricotta en tomatensaus
Zondag 9 januari	Varkenshaasje met calvados, boontjesbundel, witloof en kroketten	Coq au vin, spitskoolsalade en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 10 januari	Parmentierschotel	Krokante kippenfilet met perzik en gekookte aardappel
Dinsdag 11 januari	Hammetje met hutsepot	Kalfsbroodje, schorseneren in room en gekookte aardappelen
Woensdag 12 januari	Rib uit cassel, Provençaalse saus, gegratineerde romanesco en puree	Pladijs, komkommer, huisgemaakte tartaar en zoete aardappelpuree
Donderdag 13 januari	Brusselse steak met pepersaus, rauwkost en frieten	Balletjes in tomatensaus, ijsbergsla en frieten
Vrijdag 14 januari	Oostends vispannetje, fijne groenten en deegwaren	Kalfsblanket, selder, wortel, prei en rijst
Zaterdag 15 januari	Cordon bleu met doperwtjes en puree	Omelet met ham, tomaat en puree
Zondag 16 januari	Parelhoen, druivensausje, groententimbaaltje en tartiflette-aardappel	Boeuf bourguignon, appeltje met veenbesjes en gratin-aardappel

	MENU 1	MENU 2
Maandag 17 januari	Kalkoentournedos met dragonroomsaus met andijvie en kruidenpuree	Fish sticks met courgette, tomaat en pastinaakpuree
Dinsdag 18 januari	Kalfscrepinet, jus met sjalot, savooikool en peterselie-aardappelen	Gevogelteschnitzel met bloemkoolgratin en gekookte aardappelen
Woensdag 19 januari	Goudgeel gebakken kabeljauw, kervelsausje en risotto	Italiaanse lasagne
Donderdag 20 januari	Kippenfilet 'Duxelles', portosaus, slareepjes en denne-appeltjes	Orloff met erwitjes, wortelen en denne-appeltjes
Vrijdag 21 januari	Zalmfilet 'nantua', gegrilde groenten en couscous	Hamrolletjes met witloof en puree
Zaterdag 22 januari	Guldensporengebraad met rode kool en gekookte aardappelen	Pasta carbonara
Zondag 23 januari	Rundstong in madeirasaus, cressonette en kroketten	Escalope 'milanaise' en tagliatelli

	MENU 1	MENU 2
Maandag 24 januari	Gentse waterzooi met sierlijke julienne en gepersilleerde krielaardappelen	Toscaanse burger met witte bonen in tomatensaus en gesauteerde krieltjes
Dinsdag 25 januari	Kortrijkse stampers met ei en kaas	Hokifilet met spinazie en basmatirijst
Woensdag 26 januari	Boerensteak met stoemp van warmoes	Chipolata met appelmoes en gekookte aardappelen
Donderdag 27 januari	Stoofvlees op z'n Vlaams met sla en frieten	Vol au vent met geraspte wortelen en frieten
Vrijdag 28 januari	Hutsepot met braadworst	Macaroni met ham en emmentalschilfers
Zaterdag 29 januari	Gevogelte 'Grand mère', gestoofde romanesco en zoete aardappel	Zuiderse kotelet met tarte tatin van tomaat en Franse kruidenpuree
Zondag 30 januari	Kip uit Bresse 'Archiduc', sla, tomaat en kroketten	Kortrijkse bil, roze pepersaus, schorseneren en kroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 31 januari	Hamrolletjes met witloof en puree	Spaghetti met bolognaisesaus
Dinsdag 1 februari	Soepvlees met mosterdsaus, wortelen en smeuaardappel	Kalfsworst met rode kool en gekookte aardappelen
Woensdag 2 februari	Gebakken witte pens, zuurkool met spek, uiensaus en puree	Kip curry met groenterijst en ananas
Donderdag 3 februari	Konijn met pruimen, appelmoes en kroketten	Kalkoenpavé in jagersaus met bloemkool op z'n Pools en kroketten
Vrijdag 4 februari	Zwitserse schijf, boontjes op z'n Zuiders en puree	Groenlandse heilbot, witte wijnsaus, prei en puree
Zaterdag 5 februari	Duivels gebrad, spruitjes en aardappelwedges	Gevulde cannelloni met ricotta en tomatensaus
Zondag 6 februari	Varkenshaasje met calvados, boontjesbundel, witloof en kroketten	Coq au vin, spitskoolsalade en kroketten