

	MENU 1	MENU 2
Maandag 18 mei	Gentse waterzooi met groenterijst	Vogelnestje met tomatensaus gestoofde boontjes puree
Dinsdag 19 mei	Moussaka op wijze van de chef	Gevogeltegyros met tomatenpartjes en basmatirijst
Woensdag 20 mei	Boerenbraadworst met koolrabi in bechamelsaus en gekookte aardappelen	Oostends vispannetje met gestoofde prei en puree
Donderdag 21 mei	Konijn met pruimen appelmoes en kroketten	Gebraad "prince orloff" met champignonroomsaus gestoofde duo wortelen kroketten
Vrijdag 22 mei	Zalmfilet met kruidenkorst venkel/champignons citroenbotersaus en puree	Ravioli 4 kazen met bladspinazie en ricotta
Zaterdag 23 mei	Kalfsblanket met peterselie - aardappelen	Chili con carne met zoete aardappel
Zondag 24 mei	Stoofvlees of vol au vent met kropsa / wortel / tomaat en frietjes	Koude schotel met préparé en frietjes

	MENU 1	MENU 2
Maandag 25 mei	Stoofvlees of vol au vent met kropsa / wortel / tomaat en frietjes	Koude schotel met préparé en frietjes
Dinsdag 26 mei	Paëlla met kip, chorizo en merguez	Lamsburger met gestoofde boterboontjes en aardappelblokjes met rozemarijn
Woensdag 27 mei	Gebakken kippenbil met currysous ananas basmatirijst	Huisbereide veggie lasagne
Donderdag 28 mei	Steak tartaar met jonge slamix en Vlaamse friet	Rundsstoofvlees met appelmoes en Vlaamse friet
Vrijdag 29 mei	Casselerrib Blackwellsaus witte bonen met vinaigrette en gekookte aardappelen	Tanagra "meunière" met tomaat/courgette en puree
Zaterdag 30 mei	Vol au vent met champignons tuinkers basmatirijst	Toscaans broodje met tomatensalsa ovengegrilde groenten Krielaardappelen
Zondag 31 mei	Varkenshaasje met stroganoff saus, gebakken witloof en rösti-aardappelen	Coq au vin met kropsla & tomaat en rösti-aardappelen

	MENU 1	MENU 2
Maandag 1 juni	Schelvishaasje met bieslooksousje gestoofde prei Franse kruidenpuree	Salimbocca van kalkoen met penne 4 kazen en erwtjes
Dinsdag 2 juni	Kippenballetjes in Luikse saus waldorfslaatje gebakken krieltjes	Fish & chips met huisgemaakte tartaar komkommerschijfjes aardappelwedges
Woensdag 3 juni	Koude schotel met préparé en aardappelsalade	Spaghetti bolognaise met emmentaler kaas
Donderdag 4 juni	Kalfssteak met Provençaalse saus kropsla & tomaat frietjes	Kipfilet met Japanse roomsaus kropsla & tomaat frietjes
Vrijdag 5 juni	Hamrolletjes met witloof en puree	Witte pens met gestoofde bloemkool en puree
Zaterdag 6 juni	Cordon bleu met gegratineerde broccoli gekookte aardappelen	Kalkoenpavé "archiduc" met sperzieboontjes en gebakken krieltjes
Zondag 7 juni	Parelhoenfilet met roomsaus warme tomaat gratin - dauphinois	Entrecote met bearnaisesaus veldsla en aardappel in de schil

	MENU 1	MENU 2
Maandag 8 juni	Chipolata met appelmoes en gekookte aardappelen	Kabeljauwfilet met gestoofde prei en zoete aardappelpuree
Dinsdag 9 juni	Pita van kip met kolensla, Tzatziki en aardappelwedges	Gehaktballetjes met tomatensaus en broccolipuree
Woensdag 10 juni	Koude schotel met ham/asperges en aardappelsalade	Kalfsworst met erwten & wortelen gekookte aardappelen
Donderdag 11 juni	Brusselse steak met pepersaus salademix en frietjes	Vol au vent met geraspte wortelen en frietjes
Vrijdag 12 juni	Heekfilet met nantuasaus groenteweelde en Franse kruidenpuree	Macaroni met kaassaus en gerookte kalkoenreepjes
Zaterdag 13 juni	Hongaarse goulash met zoete paprika basmatirijst	Zuiderse kotelet met lentehutsepot
Zondag 14 juni	Kalkoenborst met tuinkruidensaus, bladspinazie met room en aardappelblokjes	Beenham met dijonaisesaus, broccoli & erwt aardappelblokjes

	MENU 1	MENU 2
Maandag 15 juni	Gentse waterzooi met groenterijst	Vogelnestje met tomatensaus gestoofde boontjes puree
Dinsdag 16 juni	Moussaka op wijze van de chef	Gevogeltegyros met tomatenpartjes en basmatirijst
Woensdag 17 juni	Boerenbraadworst met koolrabi in bechamelsaus en gekookte aardappelen	Oostends vispannetje met gestoofde prei en puree
Donderdag 18 juni	Konijn met pruimen appelmoes en kroketten	Gebraad "prince orloff" met champignonroomsaus gestoofde duo wortelen kroketten
Vrijdag 19 juni	Zalmfilet met kruidenkorst venkel/champignons citroenbotersaus en puree	Ravioli 4 kazen met bladspinazie en ricotta
Zaterdag 20 juni	Kalfsblanket met peterselie - aardappelen	Chili con carne met zoete aardappel
Zondag 21 juni	Kip aan 't spit "archiduc" kropsla & tomaat dennenappelkroketten	Rundstong met champignons madeirasaus dennenappelkroketten

	MENU 1	MENU 2
Maandag 22 juni	Kabeljauwfilet met duglérésaus, bladspinazie met room en puree	Kip ham / kaas met gestoofde wortelen en gekookte aardappelen
Dinsdag 23 juni	Paëlla met kip, chorizo en merguez	Lamsburger met gestoofde boterboontjes en aardappelblokjes met rozemarijn
Woensdag 24 juni	Gebakken kippenbil met currysaus ananas basmatirijst	Huisbereide veggie lasagne
Donderdag 25 juni	Steak tartaar met jonge slamix en Vlaamse friet	Rundsstoufvlies met appelmoes en Vlaamse friet
Vrijdag 26 juni	Casselerrib Blackwellsaus witte bonen met vinaigrette en gekookte aardappelen	Tanagra "meunière" met tomaat/courgette en puree
Zaterdag 27 juni	Vol au vent met champignons tuinkers basmatirijst	Toscaans broodje met tomatensalsa ovengegrilde groenten Krielaardappelen
Zondag 28 juni	Varkenshaasje met stroganoff saus, gebakken witloof en rösti-aardappelen	Coq au vin met kropsla & tomaat en rösti-aardappelen

	MENU 1	MENU 2
Maandag 29 juni	Schelvishaasje met bieslooksausje gestoofde prei Franse kruidenpuree	Saltimbocca van kalkoen met penne 4 kazen en erwtjes
Dinsdag 30 juni	Kippenballetjes in Luikse saus waldorfslaatje gebakken krieltjes	Fish & chips met huisgemaakte tartaar komkommerschijfjes aardappelwedges
Woensdag 1 juli	Koude schotel met préparé en aardappelsalade	Spaghetti bolognaise met emmentaler kaas
Donderdag 2 juli	Kalfssteak met Provençaalse saus kropsla & tomaat frietjes	Kipfilet met Japanse roomsaus kropsla & tomaat frietjes
Vrijdag 3 juli	Hamrolletjes met witloof en puree	Witte pens met gestoofde bloemkool en puree
Zaterdag 4 juli	Cordon bleu met gegratineerde broccoli gekookte aardappelen	Kalkoenpavé "archiduc" met sperzieboontjes en gebakken krieltjes
Zondag 5 juli	Parelhoenfilet met roomsaus warme tomaat gratin - dauphinois	Entrecote met bearnaisesaus veldsla en aardappel in de schil