

# Menu juni 2018

## Vrijdag 01/06

Bloemkoolvelouté  
Gefrituurde pladijs met tartaarsaus, knolseldersla en aardappelen  
Assortiment van vers fruit

Avond: Sla van gegrilde kip en parmezaan

---

## Zaterdag 02/06

Tomatensoep met balletjes  
Varkenswangetjes met parika en rode wijn, aardappelen  
Pêche melba

---

## Zondag 03/06

Aspergevelouté  
Ossetong in Madeirasaus, champignons, kroketten  
Frambozentaartje

---

## Maandag 04/06

Courgettevelouté met kruiden  
Vleesbrood met ajuinsaus en aardappelpuree  
Rabarbertaartje

---

## Dinsdag 05/06

Zuiderse paprikasoep  
Linguehaasje met boontjes, blanke boter en aardappelen  
Assortiment van vers fruit

---

## Woensdag 06/06

Witloofvelouté  
Américain van de chef met frietjes en sla  
Yoghurt met vers fruit

Avond: Vissersbordje

---

## Donderdag 07/06

Bloemkoolvelouté  
Kalfslapje met witte kool, vleessaus en aardappelen  
Pannacotta met mangocoulis

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

## Vrijdag 08/06

Tomatenvelouté  
Kalfslapje met asperge, kruidenboter en aardappelpuree  
Verse fruitsla  
Avond: Omelet met spek

---

## Zaterdag 09/06

Kippenroomsoep  
Lamsnavarrin met groenten en aardappelen  
Ijscoupe aardbeien

---

## Zondag 10/06

Lichte bisqueroomsoep  
Kalfsfilet met groene asperge, kruidensaus en rösti  
Chocolademousse

---

## Maandag 11/06

Groentenvelouté  
Cordon bleu met erwtjes en worteltjes, vleessaus en aardappelen  
Mokka éclair

---

## Dinsdag 12/06

Groentenbouillon  
Schelvis met venkel en paprika, botersaus en aardappelen  
Verse fruitsla

---

## Woensdag 13/06

Italiaanse minestrone  
Vol-au-vent van de chef met frieten  
Yoghurt met suiker

Avond : Penne carbona

---

## Donderdag 14/06

Knolseldervelouté  
Varkenslapje met schorseneren, vleessaus en aardappelen  
Rijstpap

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

## Vrijdag 15/06

Tomatensoep met balletjes  
Kabeljauwflorentine met aardappelpuree  
Assortiment van vers fruit

Avond: Assortiment van fijne kaas met notenbrood

---

## Zaterdag 16/06

Wortelvelouté met gember  
Kalfsfricassé op ossobucco wijze met tagliatelle  
Coupe brésilienne

---

## Zondag 17/06

Champignonvelouté  
Kalkoenlapje met druiven, boursinsaus en kroketten  
Soesjes met warme chocolade en slagroom

---

## Maandag 18/06

Preivelouté  
Chipolata met wortelstoemp en tijmsaus  
Flan van peer

---

## Dinsdag 19/06

Broccolivelouté  
Koolvis met prei, dijonnaisesaus en aardappelen  
Assortiment van vers fruit

---

## Woensdag 20/06

Zomerse erwtensoepp  
Balletjes in tomatensaus met verse frietjes  
Yoghurt met vers fruit

Avond: Cocktail van roze garnaal

---

## Donderdag 21/06

Tomatenvelouté  
Kipfilet met boontjes, dragonsaus en aardappelen  
Vanille pudding

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

## Vrijdag 22/06

Witloofvelouté

Zalmfilet met bloemkool, mousselinesaus en aardappelen  
Assortiment van vers fruit

Avond: opgevulde pasta met tomatensaus

---

## Zaterdag 23/06

Bloemkoolvelouté

Blinde vinken met champignon en spek en aardappelen  
Ijscoupe met rood fruit

---

## Zondag 24/06

Waterkerssoep

Ossenhaas met wortel, knolselder, portosaus en pomme duchesse  
Chocoladebrownie met crème anglaise

---

## Maandag 25/06

Witloofvelouté

Braadworst met spinaziepuree en vleessaus  
Rijsttaartje

---

## Dinsdag 26/06

Groentenvelouté

Zalmfilet met broccoli, mousselinesaus en aardappelen  
Assortiment van vers fruit

---

## Woensdag 27/06

Wortel-en raapvelouté

Stoofvlees van de chef met frietjes en kropsla  
Yoghurt met suiker

Avond: Sla van perzik en tonijn

---

## Donderdag 28/06

Kervelsoep

Hachis parmentier met tomaat en aardappelpuree  
Pannacotta met rood fruit

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

## Vrijdag 29/06

Tomatensoep met balletjes  
Scampi met currysaus, rijst en groenten vlees  
Assortiment van vers fruit

Avond: Quiche forestière

---

## Zaterdag 30/06

Kippenbouillon  
Kalkoenlapje met ratatouille en rijst  
Dame blanche

---

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.