

Menu januari 2018

Dinsdag 02/01

Zuiderse paprikasoep
Scampi met currysaus en rijst met groenten
Assortiment van vers fruit

Woensdag 03/01

Knolseldervelouté
Belgische rumsteak met bearnaisesaus, frietjes en sla
Panna cotta met mango coulis

Avond : quiche met ham en prei

Donderdag 04/01

Tomatensoep met balletjes
Varkenslapje met spruitjes en spek, mosterdsaus en aardappelen
Yoghurt met suiker

Vrijdag 05/01

Witloofvelouté
Vlaswijting op Oostendse wijze (garnaal en mosselen) met puree
Verse fruitsla

Avond : sla van aardappelen met rosbief en waterkers

Zaterdag 06/01

Bloemkoolvelouté
Kalfsschnitzel met tagliatelle en tomatensaus, courgette en kerstomaat
Pêche melba

Zondag 07/01

Waterkerssoep
Rosbief eerste keuze met witloof, portosaus en kroketten
Chocolademousse

Maandag 08/01

Courgettesoep met kruiden
Vleesbrood met preipuree en mosterdsaus
Mokka éclair

Dinsdag 09/01

Witloofvelouté
Kabeljauwhaasje met broccoli, bloemkool, mousselinesaus en aardappelen
Assortiment van vers fruit

Woensdag 10/01

Broccolivelouté
Vol-au-vent van de chef met fijne frietjes
Flan caramel

Avond : tagliatelle met zalm en wittewijnsaus

Donderdag 11/01

Bloemkoolvelouté
Witloof in de oven met ham en kaas, aardappelpuree
Yoghurt met fruit

Vrijdag 12/01

Tomatenvelouté
Linguehaasje met groenten, kruidensaus en aardappelen
Assortiment van vers fruit

Avond : pannenkoeken

Zaterdag 13/01

Kippenroomsoep
Kalfsfricassée met tomaat, wortel, selder en aardappelen
Banasplit

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

Zondag 14/01

Pompoenvelouté
Varkensgebraad Stroganoff (paprika en champignon) met aardappelrösti
Klassieke tiramisu

Maandag 15/01

Preivelouté
Chipolata met erwtjes en wortelen, vleessaus en aardappelen
Appelflap

Dinsdag 16/01

Witloofvelouté
Schelvis met savooikool, blanke boter en aardappelen
Verse fruitsla

Woensdag 17/01

Winterse erwtensoep
Balletjes in tomatensaus en verse frieten
Bodding met crème anglaise

Avond : vissersbordje met garnituur

Donderdag 18/01

Wortelvelouté met gember
Kalfslapje met schorseneren, thijmsaus en aardappelen
Yoghurt met suiker

Vrijdag 19/01

Tomatensoep met balletjes
Kabeljauwhaasje met prei en aardappelen, dijonaïsesaus
Assortiment van vers fruit

Avond : quiche Lorraine

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

Zaterdag 20/01

Groentenvelouté
Gentse waterzooi met wortelen en prei, aardappelen
Coupe bresilienne

Zondag 21/01

Champignonvelouté
Varkenshaasje met boontjes, bordelaisesaus en pommes duchesse
Merveilleux

Maandag 22/01

Groentenbouillon
Varkenslapje met bloemkool, blackwellsaus en aardappelen
Frangipanetaartje

Dinsdag 23/01

Kervelsoep
Koolvis met champignons en zilveruitjes, rodewijnsaus en aardappelen
Assortiment van vers fruit

Woensdag 24/01

Knolseldervelouté
Huisgemaakt stoofvlees met bruin bier en frieten
Rijstpap

Avond : omelet met hesp

Donderdag 25/01

Witloofvelouté
Haché parmentier van bloemkool
Yoghurt met fruit

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

Vrijdag 26/01

Tomatenvelouté
Vlaswijting met grijze garnaal, bisquesaus en peterseliepuree
Verse fruitsla

Avond : lasagne bolognaise

Zaterdag 27/01

Bloemkoolvelouté
Varkenswangetjes met witloof en jonge aardappelen
Dame blanche

Zondag 28/01

Aspergeroomsoep
Ossenhaas met wortel en knolselder, saus van zilveruitjes en aardappelgateau
Mokkataartje

Maandag 29/01

Bloemkoolvelouté
Kipfilet met boontjes, dragonsaus en aardappelen
Suikertaartje

Dinsdag 30/01

Groentenvelouté
Zalm met broccoli, mousselinesaus en aardappelen
Assortiment van vers fruit

Woensdag 31/01

Kippenbouillon
Hamburger met archiducsous en fijne frietjes
Soesjes met warme chocolade

Avond : haringfilet met plattekaasvinaigrette

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