



WEEKMENU

Maandag

KIPPENBOUILLON
GEGRATINEERD WITLOOF
PUREE
FLAN CARAMEL

12.01.26

Lundi

BOUILLON DE POULET
CHICONS AU GRATIN
PUREE
FLAN CARAMEL

Dinsdag

SELDERSOEP
BEULING MET RODE KOOL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
POFFERTJES

13.01.26

Mardi

POTAGE DE CELERI
BOUDIN – CHOU ROUGE
POMMES DE TERRE NATURE
POFFERTJES

Woensdag

BUTTERNUTSOEP
ROMIGE KOOLVIS MET ERWTJES
RIJST
KRAMIEK DRIJVERS

14.01.26

Mercredi

POTAGE DE BUTTERNUT
FILET DE COLIN A LA CREME – PETITS POIS
RIZ
CRAMIQUE DRIJVERS

Donderdag

SPRUITJESOEP
KALFSNIERTJES MET GEBAKKEN KNOLSELDER
GEKOOKTE AARDAPPELEN
GEGRATINEERDE CITRUSVRUCHTEN

15.01.26

Jeudi

POTAGE DE CHOUX DE BRUXELLES
ROGNONS DE VEAU – CELERI RAVE POELE
POMMES DE TERRE NATURE
GRATIN D'AGRUMES

Vrijdag

BROCCOLISOEP
SCAMPI MET GEWOKTE GROENTEN
NOEDEL
IJS

16.01.26

Vendredi

POTAGE DE BROCOLI
SCAMPI – WOK DE LEGUMES
NOUILLES
GLACE

Zaterdag

VISOEP
HAMMETJE MET MOSTERDSOUS
PAKSOIPUREE
BAVAROIS

17.01.26

Samedi

POTAGE DE POISSON
JAMBONNEAU A LA DIJONNAISE
PUREE AU PAKSOI
BAVAROIS

Zondag

TOAST CHAMPIGNONS
STEAK BEARNAISE
GEMENGD SLAATJE
FRIETEN
GEBAK

18.01.26

Dimanche

TOAST AUX CHAMPIGNONS
STEAK BEARNAISE
SALADE MIXTE
FRITES
PATISSERIE

In geval van allergieën, meld ze ons.
De samenstelling van de producten kan wijzigen.

Maandag
12 januari
10.30u

Yoga
In de bridgeroom

Maandag
12 januari
16.00u

Verloren maandag
“Worstenbrood en appelbol”
In het restaurant

Dinsdag
13 januari
15.00u

Film: Terms of Endearment
In de bridgeroom

Woensdag
14 januari
15.00u

Scrabble en Rummikub
In de bridgeroom

Donderdag
15 januari
11.30u

Aperitiefmoment
Amuse-bouche aangeboden door de chefs

Vrijdag
16 januari
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant