



WEEKMENU

Maandag

MINISTRONE
CHIPOLATA MET WITTE KOOL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
PANNEKOEKEN

02.02.26

Lichtmis

Lundi

MINISTRONE
CHIPOLATA – CHOU BLANC
POMMES DE TERRE NATURE
CREPES

Dinsdag

HELDERE BOUILLON MET FIJNE KRUIDEN
VEGETARISCHE LASAGNE VERDE
ADVOCAATMOUSSE

03.02.26

Mardi

BOUILLON CLAIR AUX FINES HERBES
LASAGNE VERDE VEGETARIENNE
MOUSSE A L'AVOCAT

Woensdag

KERVELSOEP
GESTOOMDE LENGFILET
ANDIJVIEPUREE
BROWNIE

04.02.26

Mercredi

POTAGE DE CERFEUIL
FILET DE LINGUE A LA VAPEUR
PUREE AUX ENDIVES
BROWNIE

Donderdag

PREISOEP
WOK VAN KIP MET OOSTERSE GROENTEN
CURRYSOUS
RIJST
PLATTE KAAS MET FRUIT

05.02.26

Jeudi

POTAGE DE POIREAU
WOK DE POULET AUX LEGUMES ASIATIQUES
SAUCE CURRY
RIZ
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Vrijdag

PAPRIKASOEP
PLADIJSFILET MEUNIERE
GEMENGDE SLA
GEBAKKEN AARDAPPELEN
IJS

06.02.26

Vendredi

POTAGE DE POIVRON
FILET DE PLIE A LA MEUNIERE
SALADE MIXTE
POMMES DE TERRE RISSOLEES
GLACE

Zaterdag

AGNES SOREL SOEP
BOEUF BOURGUIGNON
GEKOOKTE AARDAPPELEN
APPEL CRUMBLE

07.02.26

Samedi

POTAGE AGNES SOREL
BŒUF BOURGUIGNON
POMMES DE TERRE NATURE
CRUMBLE AUX POMMES

Zondag

GEVULDE CHAMPIGNONS
ORLOFFGEBRAAD
GESTOOFD WITLOOF
KROKETTEN
GEBAK

08.02.26

Dimanche

CHAMPIGNONS FARCIS
ROTI ORLOFF
CHICONS A L'ETUVEE
CROQUETTES
PATISSERIE

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



Maandag
2 februari
10.30u

Yoga

In de bridgeroom

Maandag
2 februari
14.30u

Creatief atelier: Beeld opbouwen met pastel

Laagdrempelige workshop, voor elk niveau toegankelijk.

Inschrijving bij de receptie mogelijk tot **vrijdag 30 januari**.

In de bridgeroom

Dinsdag
3 februari
15.00u

Vertoning:

Schubert's symphonie in C major "The Great"

In de bridgeroom

Woensdag
4 februari
15.00u

Scrabble en Rummikub

In de bridgeroom

Donderdag
5 februari
11.30u

Aperitiefmoment

Amuse-bouche aangeboden door de chefs

In de bridgeroom

Vrijdag
6 februari
14.30u

Bridge en wiezen

In het restaurant

Vrijdag
6 februari
16.00u

Eucharistieviering

In de bridgeroom