



WEEKMENU

Maandag

MINESTRONE
CHIPOLATA
SAVOOIPUREE
PUDDING MIKADO

16.02.26

Lundi

MINESTRONE
CHIPOLATA
PUREE DE P.D.T. AU CHOU DE SAVOIE
PUDDING MIKADO

Dinsdag

OSSENSTAARTSOEP
KALFSMEDAILLON - KNOLSELDER
GEKOOKTE AARDAPPELEN
KIWISMOOTHIE

17.02.26

Mardi

POTAGE OXTAIL
MEDAILLON DE VEAU - CELERI RAVE
POMMES DE TERRE NATURE
SMOOTHIE AU KIWI

Woensdag

POMPOENSOEP
ZEEBAARSFILET MET ZUIDERSE GROENTEN
RIJST
TARTE TATIN MET PRUIMEN

18.02.26

Mercredi

POTAGE DE POTIRON
FILET DE BAR – LEGUMES DU SUD
RIZ
TARTE TATIN AUX PRUNES

Donderdag

PREISOEP
KONIJN MET APPELMOES
GEKOOKTE AARDAPPELEN
CHOCOLADEMOUSSE

19.02.26

Jeudi

POTAGE AUX POIREAUX
LAPIN A LA COMPOTE DE POMMES
POMMES DE TERRE NATURE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Vrijdag

GROENTENSOEP
MOSSELEN
FRIETEN
IJS

20.02.26

Vendredi

POTAGE DE LEGUMES
MOULES
FRITES
GLACE

Zaterdag

ERWTENSOEP MET CROUTONS
VARKENSREEPJES MET WOKGROENTEN
NOEDEL
TRIFLE VAN RODE VRUCHTEN

21.02.26

Samedi

POTAGE SAINT-GERMAIN – CROUTONS
LANGUETTES DE PORC- WOK DE LEGUMES
NOUILLES
TRIFLE DE FRUITS ROUGES

Zondag

KAASKROKETTEN
EEND MET APPELSIENSAUS
GEKARAMELISEERD WITLOOF
GEBAKKEN KRIELAARDAPPELEN
GEBAK

22.02.26

Dimanche

CROQUETTES DE FROMAGE
CANARD A L'ORANGE
CHICONS CARAMELISES
POMMES DE TERRE GRENAILLES RISSOLEES
PATISSERIE

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

Maandag
16 februari
10.30u

Yoga
In de bridgeroom

Dinsdag
17 februari
15.00u

Vertoning:
Schubert's symphonie in C major "The Great"
In de bridgeroom

Woensdag
18 februari
15.00u

Scrabble en Rummikub
In de bridgeroom

Donderdag
19 februari
11.30u

Aperitiefmoment
Amuse-bouche aangeboden door de chefs
In de bridgeroom

Vrijdag
20 februari
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant

Vrijdag
20 februari
16.00u

Eucharistieviering
In de bridgeroom