



WEEKMENU

Maandag

KERVELSOEP
SPAGHETTI BOLOGNESE
CITROENMOUSSE

02.03.26

Lundi

POTAGE DE CERFEUIL
SPAGHETTI BOLOGNAISE
MOUSSE AU CITRON

Dinsdag

LINZENSOEP
KIPFILET MET BROCCOLI
GEKOOKTE AARDAPPELEN
CATALAANSE CREME

03.03.26

Mardi

POTAGE AUX LENTILLES
FILET DE POULET – BROCOLI
POMMES DE TERRE NATURE
CREME CATALANE

Woensdag

PAPRIKASOEP
SCHELVISFILET MET VENKEL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
APPELCAKE

04.03.26

Mercredi

POTAGE DE POIVRON
AIGLEFIN – FENOUIL
POMMES DE TERRE NATURE
CAKE AUX POMMES

Donderdag

COURGETTENSOEP
SCHNITZEL
SCHORSENEREN IN BECHAMELSAUS
GEKOOKTE AARDAPPELEN
KAASSCHOTELTJE

05.03.26

Jeudi

POTAGE DE COURGETTES
SCHNITZEL
SALSIFIS A LA BECHAMEL
POMMES DE TERRE NATURE
ASSIETTE DE FROMAGES

Vrijdag

AGNES SOREL SOEP
KABELJAUWFILET
GEBAKKEN TOMAAT EN AJUIN
PUREE
IJS

06.03.26

Vendredi

POTAGE AGNES SOREL
FILET DE CABILLAUD
POEELE DE TOMATES ET D'OIGNONS
PUREE
GLACE

Zaterdag

BUTTERNUTSOEP
LAMSRAGOUT
RIJST
PEER MET CHOCOLADESAUS

07.03.26

Samedi

POTAGE DE BUTTERNUT
RAGOUT D'AGNEAU
RIZ
POIRE BELLE HELENE

Zondag

KROKET VAN MECHELSE KOEKOEK
KALFSGEBRAAD MET JAGERSAUS
PRINSESSENBOONTJES
HERTOGINNENAARDAPPELEN
GEBAK

08.03.26

Dimanche

CROQUETTE DE COUCOU DE MALINES
ROTI DE VEAU A LA SAUCE CHASSEUR
HARICOTS VERTS
POMMES DUCHESSE
PATISSERIE

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



Maandag
2 maart
10.30u

Yoga
In de bridgeroom

Woensdag
4 maart
15.00u

Scrabble en Rummikub
In de bridgeroom

Donderdag
5 maart
11.30u

Aperitiefmoment
Amuse-bouche aangeboden door de chefs

Vrijdag
6 maart
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant

Vrijdag
6 maart
16.00u

Eucharistieviering
In de bridgeroom