



WEEKMENU

Maandag

BROCCOLISOEP
GEGRATINEERDE PREI
GEKOOKTE AARDAPPELEN
MOKKAMOUSSE

09.03.26

Lundi

POTAGE DE BROCOLI
POIREAUX AU GRATIN
POMMES DE TERRE NATURE
MOUSSE AU MOKA

Dinsdag

PASTINAAKSOEP
VOGELNESTJE
MADEIRASAUS MET CHAMPIGNONS
PUREE
YOGHURT MET VERS FRUIT

10.03.26

Mardi

POTAGE DE PANAI
NID D'OISEAU
SAUCE MADEIRE AUX CHAMPIGNONS
PUREE
YAOURT AUX FRUITS FRAIS

Woensdag

SELDERSOEP
ROGGEVLEUGEL MET KAPPERTJES
BRUINE BOTERSAUS
GEKOOKTE AARDAPPELEN
BRUSSELSSE WAFEL

11.03.26

Mercredi

POTAGE DE CELERI
AILE DE RAIE AU BEURRE NOIR
CAPRES
POMMES DE TERRE NATURE
GAUFRE DE BRUXELLES

Donderdag

ERWTENSOEP MET CROUTONS
KIPPENBIL MET SLAATJE
GEBAKKEN AARDAPPELEN
VANILLEPUDDING - CHOCOLADEKORRELS

12.03.26

Jeudi

POTAGE ST-GERMAIN AUX CROUTONS
CUISSSE DE POULET – SALADE
POMMES DE TERRE RISSOLEES
PUDDING A LA VANILLE - GRANULES

Vrijdag

JULIENNESOEP
LASAGNE MET ZALM EN SPINAZIE
IJS

13.03.26

Vendredi

POTAGE JULIENNE
LASAGNE AU SAUMON ET AUX EPINARDS
GLACE

Zaterdag

TOMATENROOMSOEP
VARKENSGBRAAD MET BLACKWELLSAUS
SAVOOISTOEMP
GEGRATINEERDE CITRUSVRUCHTEN

14.03.26

Samedi

CREME DE TOMATES
ROTI DE PORC A LA SAUCE BLACKWELL
STOEMP AU CHOU DE SAVOIE
GRATIN D'AGRUMES

Zondag

SURIMICOCKTAIL
PARELHOENFILET MET PORTOSAUS
GESTOOFD WITLOOF
KROKETTEN
GEBAK

15.03.26

Dimanche

COCKTAIL DE SURIMI
FILET DE PINTADE – SAUCE AU PORTO
CHICONS A L'ETUVEE
CROQUETTES
PATISSERIE

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



Maandag
9 maart
10.30u

Yoga
In de bridgeroom

Dinsdag
10 maart
15.00u

Film: 'The Queen'
In de bridgeroom

Woensdag
11 maart
15.00u

Scrabble en Rummikub
In de bridgeroom

Donderdag
12 maart
11.30u

Aperitiefmoment
Amuse-bouche aangeboden door de chefs

Donderdag
12 maart
15.00u

Huiskamerconcert:
Marjolein Vernimmen: harp
& Peter Kox: trompet en bugel

Vrijdag
13 maart
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant