



WEEKMENU

Maandag

19.05.25

PREISOEP
GEVULDE TOMAAT
RIJST
KAASSCHOTEL

Lundi

POTAGE DE POIREAUX
TOMATE FARCIE
RIZ
ASSIETTE DE FROMAGES

Dinsdag

20.05.25

GROENTENSOEP
KALKOENGEBRAAD
KNOLSELDER MET BECHAMELSAUS
GEKOOKTE AARDAPPELEN
CHOCOLADEMOUSSE

Mardi

POTAGE DE LEGUMES
ROTI DE DINDE
CELERI RAVE A LA BECHAMEL
POMMES DE TERRE NATURE
MOUSSE AU CHOCOLAT

WOENSDAG

21.05.25

PAPRIKASOEP
NOORSE VISSCHOTEL
AARDAPPELSLA
APPELBEIGNETS

Mercredi

POTAGE DE POIVRONS
ASSIETTE NORVEGIEENNE
SALADE DE POMMES DE TERRE
BEIGNETS AUX POMMES

Donderdag

22.05.25

HELDERE BOUILLON MET FIJNE KRUIDEN
QUICHE MET PROVENCAALSE GROENTEN
EN FETAKAAS
DUO VAN DRUIVEN

Jeudi

BOUILLON AUX FINES HERBES
QUICHE A LA PROVENCALE
AU FROMAGE FETA
DUO DE RAISINS

Vrijdag

23.05.25

TOMATENSOEP MET BALLETTJES
WOK MET SCAMPI
NOEDEL
IJS

Vendredi

POTAGE DE TOMATE AUX BOULETTES
WOK AUX SCAMPI
NOUILLES
GLACE

Zaterdag

24.05.25

SELDERSOEP
KALFSTONG IN MADEIRASAUS
PUREE
AARDBEIEN

Samedi

POTAGE DE CELERI
LANGUE DE VEAU A LA SAUCE MADEIRE
PUREE
FRAISES

Zondag

25.05.25

PERZIK MONEGASK
LAMSKOTELETJES MET FLAGEOLETS
GRATIN DAUPHINOIS
GEBAK

Dimanche

PECHE MONEGASQUE
COTELETTES D'AGNEAU - FLAGEOLETS
GRATIN DAUPHINOIS
PATISSERIE

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

Maandag
19 mei
15.00u

Creatief atelier: pastel

Laagdrempelige workshop, voor elk niveau toegankelijk.
Inschrijving bij de receptie mogelijk tot 16 mei.
In de bridgeroom

Dinsdag
20 mei
15.00u

Film: 'Rear Window'

In de bridgeroom

Woensdag
21 mei
15.00u

Scrabble en Rummikub

In de bridgeroom

Donderdag
22 mei
11.30u

Aperitiefmoment

Met amuse-bouche aangeboden
door onze chefs

Vrijdag
22 mei
11.30u

Bridge en wiezen

In het restaurant

Vrijdag
22 mei
16.00u

Eucharistieviering

In de bridgeroom