



WEEKMENU

Maandag

ZURKELSOEP
KALFSWORST MET BLOEMKOOL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
KAASSCHOTELTJE

Dinsdag

MINESTRONE
KALKOENTOURNEDOS
SNIJBONEN
GEKOOKTE AARDAPPELEN
TRIFLE VAN GELE VRUCHTEN

Woensdag

HELDERE LENTE-UI-SOEP
FISH STICKS MET TARTAARSAUS
BROCCOLIPUREE
CAKE

Donderdag

MAISSOEP
PASTA PESTO MET KIP EN TOMAAT
AARDBEIEN

Vrijdag

WORTSELSOEP
GEGRILDE ZEEWOLF MET COURGETTEN
RIJST
IJS

Zaterdag

PAPRIKASOEP
SCHNITZEL MET ANDIJVIE
GEKOOKTE AARDAPPELEN
FLAN CARAMEL

Zondag

KAASKROKETTEN
KALFSFILET
ERWTJES
GEVULDE AARDAPPEL
GEBAK

14.07.25

Lundi

POTAGE A L'OSEILLE
SAUCISSE DE VEAU – CHOU FLEUR
POMMES DE TERRE NATURE
ASSIETTE DE FROMAGES

Mardi

MINESTRONE
TOURNEDOS DE DINDE
HARICOTS COUPES
POMMES DE TERRE NATURE
TRIFLE DE FRUITS JAUNES

Mercredi

POTAGE DE MAIS
FISH STICKS – SAUCE TARTARE
PUREE AU BROCOLI
CAKE

Jeudi

CONSOMME AUX JEUNES OIGNONS
PATES PESTO AU POULET ET TOMATES
FRAISES

VENDREDI

POTAGE CRECY
LOUP DE MER GRILLE – COURGETTES
RIZ
GLACE

Samedi

POTAGE DE POIVRONS
SCHNITZEL – ENDIVES
POMMES DE TERRE NATURE
FLAN CARAMEL

Dimanche

CROQUETTES DE FROMAGE
FILET DE VEAU
PETITS POIS
POMME DE TERRE FARCIE
PATISSERIE

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

Maandag
14 juli
10.30u

Yoga
In appartement A42
(blok A – 4^{de} verdieping)

Maandag
14 juli
15.00u

High tea
Aangeboden voor de residenten
en één genodigde

Dinsdag
15 juli
15.00u

Film: The Bodyguard
In de bridgeroom

Woensdag
16 juli
15.00u

Scrabble en Rummikub
In de bridgeroom

Donderdag
17 juli
11.30u

Aperitiefmoment
Amuse-bouche aangeboden door de chef
In de bridgeroom

Vrijdag
18 juli
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant

Vrijdag
18 juli
16.00u

Eucharistieviering
In de bridgeroom