



WEEKMENU

Maandag

03.11.25

GROENTENSOEP
KALFSBROOD MET RODE KOOL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
WEENSE KOFFIE

Lundi

POTAGE DE LEGUMES
PAIN DE VEAU – CHOU ROUGE
POMMES DE TERRE NATURE
CAFE VIENNOIS

Dinsdag

04.11.25

WORTELSOEP
KALKOENGEBRAAD MET ANDIJVIE
GEKOOKTE AARDAPPELEN
RIJSTPAP

Mardi

POTAGE CRECY
ROTI DE DINDE – ENDIVES
POMMES DE TERRE NATURE
RIZ AU LAIT

Woensdag

05.11.25

PAPRIKASOEP
ROGGEVLEUGEL MET BRUINE BOTERSAUS
EN KAPPERTJES
GEKOOKTE AARDAPPELEN
KAASSCHOTELTJE

Mercredi

POTAGE DE POIVRONS
AILE DE RAIE AU BEURRE NOIR
ET CAPRES
POMMES DE TERRE NATURE
ASSIETTE DE FROMAGES

Donderdag

06.11.25

TOAST MET WILD TERRINE
HUTSEPOT
GEGRATINEERDE CITRUSVRUCHTEN

Jeudi

TOAST TERRINE DE GIBIER
HOCHEPOT
GRATIN D'AGRUMES

Vrijdag

07.11.25

TUINBONENSOEP
SCAMPI MET ROMIGE CURRYSAUS
GROENTENRIJST
IJS

Vendredi

POTAGE DE FEVES
SCAMPI – SAUCE CURRY A LA CREME
RIZ AUX LEGUMES
GLACE

Zaterdag

08.11.25

MINISTRONE
ORLOFFGEBRAAD - ERWTJES
GEKOOKTE AARDAPPELEN
CREME GEZOUTEN BOTER

Samedi

MINISTRONE
ROTI ORLOFF - PETITS POIS
POMMES DE TERRE NATURE
CREME BEURRE SALE

Zondag

09.11.25

SLAATJE MET GEITENKAAS
LAMSFILET
GROENTENKRANS
ROSTI
GEBAK

Dimanche

SALADE AU FROMAGE DE CHEVRE
FILET D'AGNEAU
BOUQUETIERE DE LEGUMES
ROSTI
PATISSERIE

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

Dinsdag
4 november
15.00u

Film: Intouchables

In de bridgeroom

Woensdag
5 november
15.00u

Rummikub en Scrabble

In de bridgeroom

Donderdag
6 november
11.30u

Aperitiefmoment

Met amuse-bouche aangeboden
door onze chefs.

Vrijdag
7 november
14.30u

Bridge en wiezen

In het restaurant

Vrijdag
7 november
16.00u

Eucharistieviering

In de bridgeroom