



WEEKMENU

Maandag

SELDERSOEP
BEULING MET RODE KOOL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
YOGHURT MET GRENADINE

7.10.24

Lundi

POTAGE AU CELERI
BOUDIN – CHOU ROUGE
POMMES DE TERRE NATURE
YAOURT A LA GRENADINE

Dinsdag

COURGETTENSOEP
BOEUF BOURGUIGNON
AARDAPPELEN
CITROENMOUSSE

8.10.24

Mardi

POTAGE DE COURGETTES
BOEUF BOURGUIGNON
POMMES DE TERRE NATURE
MOUSSE AU CITRON

Woensdag

MAISSOEP
KABELJAUWFILET
TOMAAT IN DE OVEN
SPINAZIEPUREE
PROFITEROLES

9.10.24

Mercredi

POTAGE DE MAIS
FILET DE CABILLAUD
TOMATE AU FOUR
PUREE AUX EPINARDS
PROFITEROLES

Donderdag

SLASOEP
KALKOENREEPJES MET WOKGROENTEN
CURRYSAUS
RIJST
ANANAS NINON

10.10.24

Jeudi

POTAGE DE LAITUE
WOK DE DINDE AUX LEGUMES
SAUCE CURRY
RIZ
ANANAS NINON

Vrijdag

WORTELSOEP
TOMAAT MET GRIJZE GARNALEN
FRIETEN
IJS

11.10.24

Vendredi

POTAGE CRECY
TOMATE CREVETTES GRISES
FRITES
GLACE

Zaterdag

OSSENSTAARTSOEP
HAMMETJE MET MOSTERDSAUS
BLOEMKOOL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
RIJSTPAP

12.10.24

Samedi

SOUPE OXTAIL
JAMBONNEAU A LA DIJONNAISE
CHOU FLEUR
POMMES DE TERRE NATURE
RIZ AU LAIT

Zondag

TOAST GEROOKTE FOREL
LAMSKOTELETJES MET FLAGEOLETS
GRATIN DAUPHINOIS
GEBAK

13.10.24

Dimanche

TOAST A LA TRUITE FUME
COTELETES D'AGNEAU – FLAGEOLETS
GRATIN DAUPHINOIS
PATISSERIE

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

Maandag
7 oktober
15.30u

Receptie: 100^{ste} verjaardag Mr Weyns
In het restaurant

Dinsdag
8 oktober
15.00u

Film: 'Miss Congeniality'
In de bridgeroom

Woensdag
9 oktober
15.00u

Bezoek Casa di Mauro
Vertrek aan de receptie om 15.00u

Woensdag
9 oktober
15.00u

Scrabble en rummikub
In de bridgeroom

Donderdag
10 oktober
11.30u

Aperitiefmoment
Amuse-bouche aangeboden door de chef

Vrijdag
11 oktober
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant

Vrijdag
11 oktober
16.00u

Eucharistieviering
In de bridgeroom