

Menu Oktober

Maandag 2 Keuze van vlees, wortelstoemp	Lundi 2 Choix de viande, stoemp aux carottes
Dinsdag 3 oktober Kip Moambe, Sacasaca, bakbanaan en rijst	Mardi 3 octobre Poulet moambe, sacasaca, banane plantin, riz
Woensdag 4 Balletjes in tomatensaus, champignons, bulgur	Lundi 4 Boulettes sauce tomate, champignons, bulgur
Donderdag 5 Varkensgebraad, witloof en aardappelen	Jeudi 5 Rôti de porc, chicons braisés, pommes de terre
Vrijdag 6 Witte vis, Hollandse saus, boontjes en aardappelen	Vendredi 6 Poisson blanc, sauce hollandaise, haricots verts, pommes de terre
Zaterdag 7 Konijn met mosterd op grootmoeders wijze, vichy-wortelen en kroketten	Samedi 7 Lapin à la moutarde à l'ancienne, carottes vichy et croquettes
Maandag 9 € 5.00 Kalfsblanket met champignons en rijst	Lundi 9 € 5.00 Blanquette de veau, champignons et du riz
Dinsdag 10 Kalkoengebraad, gratin dauphinois, bloemkool	Mardi 10 Rôti de dinde, gratin dauphinois, choufleur
Woensdag 11 Rode kool met appeltjes, boerenworst en aardappelen	Mercredi 11 Choux rouges aux pommes, saucisse de campagne et pommes de terre
Donderdag 12 Americain, salade, aardappelsalade	Jeudi 12 Américain, salade, salade de pommes de terre
Vrijdag 13 Witvis op florentijnse wijze met aardappelen	Vendredi 13 Poisson blanc florentin, pommes de terre
Zaterdag 14 Pensen, appelmoes en puree	Samedi 14 Boudins, compote, purée

Menu Octobre

Maandag 16 Spaghetti bolognaise	Lundi 16 Spaghetti bolognaise
Dinsdag 17 Spiering, schorseneren, witte saus en aardappelen	Mardi 17 Spiringue, Salsifis, sauce blanche, pommes de terre
Woensdag 18 Rundstong, madeirasaus, champignons en puree	Mercredi 18 Langue de bœuf, sauce madeire, champignons, purée
Donderdag 19 Cordon bleu, penne, kaassaus en cressonette	Jeudi 19 Cordon bleu, penne, sauce au fromage, cressonette
Vrijdag 20 Victoriabaars, venkel, tomaat in de oven en aardappelen	Vendredi 20 Bar Victoria, fenouil, tomates au four, pommes de terre
Zaterdag 21 Kip in currysous, ananas en rijst	Samedi 21 Poulet, sauce curry, ananas et du riz
Maandag 23 Zuurkool met puree	Lundi 23 Choucroute garnie, purée
Dinsdag 24 Kippenbil, veldsla en witloof, rode bieten en gebakken aardappelen	Mardi 24 Cuisse de poulet, salade de blé, chicons, bettrave rouge, pommes de terre rissolées
Woensdag 25 Hachi parmentier met groene kool	Mercredi 25 Hachi parmentier au choux verts
Donderdag 26 Preistoemp met worst	Jeudi 26 Stoemp aux poireaux, saucisse
Vrijdag 27 € 5.50 Paella, kippenbil en zeevruchten	Vendredi 27 € 5.50 Paella, pilon, fruits de mer
Zaterdag 28 Goulash met kroketten	Samedi 28 Goulash, croquettes
Maandag 30 Kalkoenkuiken, peren, rosti en cresson	Lundi 30 Dindonneau, poires, rôsti, cresson
Dinsdag 31 Macaroni met hesp en kaassaus en champignons	Mardi 31 Gratin de macaroni, jambon, fromage et champignons