




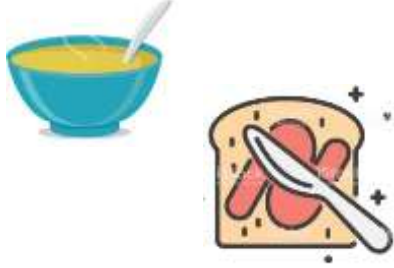






# Weekmenu

	<b>Ontbijt</b> 	<b>Soep</b> 	<b>Middagmaal</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Tussendoortje</b> 	<b>Avondmaal</b> 
<b>Maandag</b> 13 maart	Boterhammen confituur	Tomatensoep	Kalkoenballetjes met Luikse saus, erwten en aardappelen	<b>Mango</b> 	Koffie met broodpudding	Boterhammen met Flandrien kaas 2 <sup>e</sup> beleg: hesp/soep Dessert: yoghurt
<b>Dinsdag</b> 14 maart	Boterhammen met perensiroop	Erwtensoepe	Ardeens gebraad met braadjus, bloemkool in vinaigrette en aardappelen	<b>Peer</b> 	Koffie met centwafel	Boterhammen met preparé 2 <sup>e</sup> beleg: kaas soep Dessert: karamelpudding
<b>Woensdag</b> 15 maart	Boterhammen met speculoospasta	Pompensoep	Stoofvlees met frietjes en salade	<b>Fruitsalade</b> 	Koffie met cigarelliskoekje	Boterhammen met kippewit 2e beleg: salami soep Dessert: natuuryoghurt
<b>Donderdag</b> 16 maart	Boterhammen met choco	Preisoepe	Pastaschotel met hesp en broccoli	<b>Kiwi</b> 	Koffie met petit beurre koekje	Breughelbordje 2 <sup>e</sup> beleg: kaas /soep Dessert: pudding met koekje

Voor de allergeneninformatie kan u zich steeds wenden tot de keuken. De samenstelling kan steeds wijzigen.

# Weekmenu

 <p>DAG VAN DE WEEK</p>	<p>Ontbijt</p> 	<p>Soep</p> 	<p>Middagmaal</p> 	<p>Fruit</p> 	<p>Tussendoortje</p> 	<p>Avondmaal</p> 
<p>Vrijdag 17 maart</p>	<p>Boterhammen met gelei</p>	<p>Groentesoep</p>	<p>Koolvishaasje met mosterdsaus, duo wortelen en puree</p>	<p>Banaan</p> 	<p>Koffie met pimkoekje</p>	<p>Boterhammen met Watou kaas 2<sup>e</sup> beleg kalkoenham soep Dessert: yoghurt</p>
<p>Zaterdag 18 maart</p>	<p>Boterhammen met smeerkaas</p>	<p>Goulashsoep</p>	<p>Slavink met jagersaus, boontjes en aardappelen</p>	<p>Clementine</p> 	<p>Koffie met wafel</p>	<p>Boterhammen met vissalade 2<sup>e</sup> beleg hesp soep Dessert: vanilledessert</p>
<p>Zondag 19 maart <b>Feest van Sint Jozef</b></p>	<p>Koekenbrood</p>	<p>Asperge-velouté</p>	<p>Coq au vin met galagroenten en frituuraardappelen</p>		<p>Koffie met slagroomgebak</p>	<p>Boterhammen met paté 2e beleg kaas soep Dessert: platte kaas</p>
<p>Maandag 20 maart</p>	<p>Boterhammen confituur</p>	<p>Wortelsoep</p>	<p>Bloedworst of worst met ajuinsaus, rabarbercompote en aardappelen</p>	<p>Appel</p> 	<p>Koffie met broodpudding</p>	<p>Boterhammen met jonge kaas 2<sup>e</sup> beleg: hesp soep Dessert: yoghurt</p>

Voor de allergeneninformatie kan u zich steeds wenden tot de keuken. De samenstelling kan steeds wijzigen.