

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag
2	3	4	5	6
Pompoentomatensoep (7)(9) Penne bolognaise (rundsvlees) (1)(3), geraspte kaas (7) Fruit	Vergeten groentensoep (7)(9) Kalkoenfilet met prei in roomsaus (7), natuuraardappelen Melk dessert(7)	Erwtensoep (7)(9) Perzikken met tonijn (1)(4), gemengde salade, gebakken aardappelen Dessert van de dag	Wortelsoep (7)(9) Beierse salade ( boontjes - kleine kippenworstjes)(3)(10)(14) Koekje (7)	Groene groentensoep (7)(9) Rundscarbonade (1)(9) met wortelen, puree (7) Fruit
9	10	11	12	13
Kervelsoep(7)(9) Parmentier (1)(3)(7)(9) met prei (runds en kalfsvlees) Melk dessert (7)	Tomatensoep(7)(9) Penne(1)(7) ham en kaas kalkoenreepjes(14) Koekje(7)	Aspergesoep (7)(9) Vogel zonder kop (runds- en kalfsvlees)(3)(6) duo van wortelen gratin dauphinois(7) Dessert van de dag	Courgettensoep (7)(9) Luikse balletjes (1) groenten uit de moestuin met gebakken aardappelen Fruit	Bloemkoolsoep (7)(9) Cordon Bleu vegie (1)(7)(9) tomatensaus rijst met groenten Melk dessert (7)
16	17	18	19	20
Waterkersoep (7)(9) Vol-au-vent(1)(3)(7) puree Fruit	Wortelsoep (7)(9) Crepinettes van varkens- en rundsvlees met saus (1)(3)(6) eby Melk dessert (7)	Velouté van groenten (7)(9) Rundsburger met groentenkrans, aardappelen met peterselie Dessert van de dag	Seldersoep (7)(9) Cordon Bleu van kalfsvlees (1)(5)(7) Erwten op franse wijze gebakken aardappelen Koekje (7)	Tomatensoep(7)(9) Fish-stick(1)(4)(5)(6)(7)(10) puree met roomspinazie tartaar saus Fruit
23	24	25	26	27
Kippenroomsoep (7)(9) Valenciaanse Paëlla (1)(2)(4)(7)(9) Vanille crème (7)	Brocoli soep(7)(9) Rundshamburger met prei in roomsaus en puree (1)(7)(9)(10) Fruit	Minestrone(1)(9) Kippenbrochette met Hawaïaanse saus (1) rijst met groenten Dessert van de dag	Paddenstoelensoep (7)(9) Couscous op zijn marokaans met chipolota van gevogelte (1)(9) Fruit	Preisoep (7)(9) Fagotini met spinazie (1)(7) en ricotta Melk dessert (7)
30				
Tomatensoep (7)(9) Kalfsroulade Bloemkoolgratin met room (1)(3)(7) natuuraardappelen Fruit				

Al onze soepen worden gemaakt met verse groenten afkomstig van korte afstanden (België, Frankrijk, Nederland).

Onze appels en peren zijn uitsluitend afkomstig van Belgische producenten.

Al onze vleessoorten zijn afkomstig van de productie uit (België, Frankrijk, Nederland), met uitzondering van lamsvlees afkomstig uit Engeland.

Al onze vissoorten zijn afkomstig van een verantwoordelijke en duurzame visvangst.

Voor meer informatie over allergenen, neem contact op met onze licentie voor voeding op restoduc@skynet.be.

1 gluten	4 vis	7 melk	10 mosterd	13 mollusken
2 schaaldieren	5 pinda	8 noten	11 sézame	14 sulfieten
3 eieren	6 soja	9 selder	12 lupinen	

Al onze producten worden gemaakt in een werkplaats waar de volgende ingrediënten kunnen worden verwerkt: noten, melk, soja, vis, schaaldieren, mollusken, gluten, sézame, selder en mosterd.

Menu met varkensvlees

Vegetarisch menu

Vismenu