

MENU MEI 2019

M = Menu / A = Alternatief (zonder varkensvlees)

MA 29 APRIL	DI 30 APRIL	DO 2 MEI	VRIJ 3 MEI
		M: Groentesoep Rundshamburger - Vleesjus - Bloemkool in bechamel - Natuuraardappelen A: Groentesoep Gevogelteburger - Vleesjus - Bloemkool in bechamel - Natuuraardappelen	M/A: Knolseldersoep Kipfilet - Roomsaus - Preipuree
MA 6 MEI	DI 7 MEI	DO 9 MEI	VRIJ 10 MEI
M/A: Preisoep Gevogelte braadworst - Vleesjus Erwtjes gestoofd - Natuuraardappelen	M/A: Minestrone - Kalkoenlapje - Pepersaus - Jonge worteltjes gestoofd - Gratin	M: Champignonsoep Rundsstoofvlees op z'n Vlaams Appelmoes - Frieten A: Champignonsoep - Kippenblanket Appelmoes - Frieten	M/A: Tomatensoep Schartongrol - Nantuasaus Lentepuree
MA 13 MEI	DI 14 MEI	DO 16 MEI	VRIJ 17 MEI
M/A: Spinaziesoep Kalkoengebraad - Vleesjus Broccolipuree	M/A: Bloemkoolsoep Vegetarische spaghetti bolognaise Gemalen kaas	M/A: Tomatensoep Kaasburger - Vleesjus Erwten en wortelen gestoofd Natuuraardappelen	M/A: Broccolisoepp Kipfilet - Currysaus met ananas Rijst met groentjes
MA 20 MEI	DI 21 MEI	DO 23 MEI	VRIJ 24 MEI
M: Tomatensoep - Kalfslapje Roomsaus - Spinazie in room Natuuraardappelen A: Tomatensoep - Kalkoenlapje Roomsaus - Spinazie in room - Natuuraardappelen	M/A: Wortelsoep Kaassaus met ham en prei Macaroni	M/A: Aardappelsoep Vogelnestje - Provençaalse saus Frieten	M/A: Courgettesoep Gepaneerde visfilet - Tartaar Broccolimix gestoofd Aardappelpuree
MA 27 MEI	DI 28 MEI	DO 30 MEI	VRIJ 31 MEI
M: Groentesoep - Rundslasagne A: Groentesoep - Vegetarische lasagne	M/A: Tomatensoep Kippenoester bbq - Roomsaus Appelmoes - Gebakken aardappelen	GEEN SCHOOL	GEEN SCHOOL