

	<b>WEEK 35</b>						<b>MENU VAN DE WEEK</b>						<b>2024</b>	
	<b>MAANDAG</b> <b>26 augustus</b>		<b>DINSDAG</b> <b>27 augustus</b>		<b>WOENSDAG</b> <b>28 augustus</b>		<b>DONDERDAG</b> <b>29 augustus</b>		<b>VRIJDAG</b> <b>30 augustus</b>		<b>ZATERDAG</b> <b>31 augustus</b>		<b>ZONDAG</b> <b>1 september</b>	
<b>Ontbijt</b>	Peperkoek		Speculoospasta		Honing		Smeerkaas		Choco		Confituur		Melkbrood/ chocolade	
<b>Middag</b>														
<b>Soep</b>	Erwtensoep		Broccolisoepp		Witloofsoep		Knolseldersoep		Karnemelkpap/ Groentesoepp		Champignonsoep		Bloemkoolroomsoep	
<b>Menu 1</b>	Varkensgebraad Broccoli met kaasaus Aardappelen		Biefstuk met bearnaisesaus Gestoofd witloof Krielaardappelen		Kippenbrochette met currysaus Ananas Rijst met brunoisegroenten		Balletjes met tomatensaus Salade Frieten		Makreelfilet of droge haring Rauwkost Aardappel in de pel		Kalfshamburger Schorsneren met botersaus Aardappelen		Opgevulde courgette met gehakt Kruidensaus Gratin-daupinois	
<b>Menu 2</b>									Zalmfilet met Wortelstampot					
<b>Nagerecht</b>	Vers fruit		Chocoladepudding		Vers fruit		/		Vers fruit		Flanpudding		Vers fruit	
<b>Koffie</b>	Koek		Koek		Koek		Ijs		Koek		Koek		Gebak	
<b>Avond</b>														
<b>Menu A</b>	Kaasrollen met hesp en kaas		Droge worst		Russisch eitje		Nazarethkaas		Perzik met tonijn tuinkers		Bacon		Serranoham	
<b>Menu B</b>	Strasbourg		Rundsfilet		Platte kaas		Kippenwit		Vleessalade		Hespenworst		Loo-kaas	
<b>Menu C</b>	Maredsous smeerkaas		Smeerbare ham		Effi met kruiden		Smeerpaté		La vache qui-rit		Gehakt		Zalmsalade	
<b>Nagerecht</b>	Yoghurt		Yoghurt		Yoghurt		Yoghurt		Yoghurt		Yoghurt		Fruityoghurt	

Informatie betreffende allergenen kan aangevraagd worden in de keuken.

Samenstelling van de gerechten kan altijd wijzigen