

Menu van de week van 7 au 13 juli 2025



Menu Reine Fabiola

N.B. Menu kan gewijzigd worden naargelang omstandigheden

DATUM	DEJEUNER/ONTBIJT	DINER/MIDDAGMAAL	SOUPER/AVONDMAAL
Maandag 7	Grijs brood _{1(m)} Abrikozenjam Luikse siroop	Verrijkt selderijsoep _{7,9} Hongaarse Goulash _{1(m)} Aardappelpuree ₇ Peer	1 Bagnat _{1(mn)} Kip kerriesalade _{3,10} Chocolademousse ₇
Dinsdag 8	Krakeling _{1(m),3}	Verrijkt courgettensoep _{7,9} Kalkoen Cordon bleu _{1(m),7} Rode pestosaus ₇ Gestoomde Groentemix Natuur aardappelen Sinaasappel	Grijs brood _{1(m)} Geperste kop in tomatensaus Mosterd ₁₀ Karamel flan ₇
Woensdag 9	Grijs brood _{1(m)} Bosvruchtenjam Floreffe ₇	Verrijkt peperssoep _{7,9} Spiirelli Bolognesesaus _{1(m),9} Geraspte kaas ₇ Frangitarte _{1(m),3,7,8(a)}	Grijs brood _{1(m)} Hespenworst & Maredsous ₇ Appelmoes
Donderdag 10	Kramiek _{1(m),3}	Verrijkt broccolisoepp _{7,9} Asperge rollade Tomaten-kokommer-salade & vinaigrette ₁₀ Aardappelsalade _{3,10} Chocolade en vanille hoorntje _{1(m),6,7}	Grijs brood _{1(m)} Perzik met tonijnsla _{3,4,10} Watermeloen
Vrijdag 11	Grijs brood _{1(m)} Honing Petit Moulé ₇	Verrijkt uiensoep _{7,9} Koolvis filet ₄ Bieslooksaus _{1(m),7,12} Ratatouille _{1(m),9} Zoete aardappelpuree _{7,12} Plattekaas met vanille smaak ₇	Grijs brood _{1(m)} Bologne salami Banaan
Zaterdag 12	Sandwiches _{1(m),3,7} (natuur - pavot) Aardbeienjam Choco	Verrijkt wortelsoep _{7,9} Provençalse lamsstoofpot _{1(m),3,9} Witte Bonen Nectarine	Grijs brood _{1(m)} Chimay _{3,7} Rijstpap ₇
Zondag 13	1 suikerbol & 1 chocoladebol _{1(m),3,6}	Verrijkt spinaziesoepp _{7,9} Kipbil ₉ Gevogeltesaus Appelmoes stukjes Roesti Chocolade bavarois _{1(m),3,6,7}	Grijs brood _{1(m)} Ham Rauwkost + vinaigrette ₁₀ Arlequin fruitsla

Bijzicht van Allergenen in de bijlage

Door de grote verscheidenheid van producten waarmee we werken,
kunnen we de afwezigheid van gekruiste contaminatie van allergenen niet garanderen