



Restaurant
MISE-EN-PLACE

Januari - Maart



onderwijs met
een glimlach



Waarom de naam "Mise-en-place"?

We kozen deze naam om verschillende redenen.

Toen Auguste Escoffier rond de eeuwwisseling tussen de negentiende en twintigste eeuw de standaard zette voor de Franse keuken, zorgde hij ook voor een goede organisatie van het kookproces.

Dat is wat mise-en-place betekent, dat alles klaarligt zodat de kok zijn werk kan doen: ingrediënten moeten voorbereid zijn, kruiden en toevoegsel moeten bij de hand zijn, alle materialen moeten klaarliggen, de ovens moeten op temperatuur zijn.

Het is ook symbolisch voor wat we willen bereiken: het restaurant is een mise-en-place voor onze leerlingen zodat ze kunnen leren.

Het logo werd ontworpen door een leerling. De stand van het mes is sterk bepalend voor een goede snijtechniek. Mooi, correct versneden voedingsmiddelen liggen aan de basis van een lekkere voeding. Lekker voor de neus, lekker voor de mond maar ook lekker voor het oog.



Wat is een didactisch restaurant?

We zijn in de eerste plaats een school: onderwijs is en blijft onze hoofdtaak. Om de leerlingen de kans te geven om hun kennis en vaardigheden in de praktijk te brengen, werken we op Mariagaard met een oefenrestaurant 'Mise-en-Place'

Een oefenrestaurant biedt onze leerlingen de kans om fouten te mogen maken. Door die kansen elke dag opnieuw te krijgen, geloven we in een sterk leerproces. Na deze opleiding zijn de jongeren klaar voor het werkveld.

Openingsuren en reservatie

U bent welkom vanaf 12:05. Om 14:15 proberen we af te sluiten. Onze leerlingen hebben nadien nog andere lessen. Gelieve hier dus rekening mee te houden.

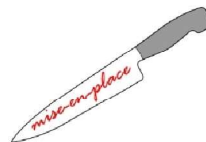
Denk eraan dat tijdens de schoolvakanties en op de stagemomenten het restaurant gesloten is. Op de website kan u deze informatie terugvinden.

Reserveren kan via de website. Reservatie is aan te raden.

U kan ons telefonisch bereiken via 09 365 76 15.



onderwijs met
een glimlach



Aanbod

Om tot een goede kwaliteit te komen is een basisopleiding noodzakelijk. Ons aanbod weerspiegelt dat.

Met onze tweede graad restaurant en keuken bieden we de klassieke keuken aan.

Op **maandagmiddag** serveren wij de dagelijkse keuken waarin basistechnieken en -bereidingen heel veel aandacht krijgen.

In de derde graad werken we rond bistro en buffetten.

Op **donderdagmiddag** staan verfijnde en speciale producten in de dagschotels in de kijker.

Op **vrijdagmiddag** werken we met buffetten. Elke week serveren de leerlingen binnen een bepaald thema een buffet, met een keuze uit 2 soepen, 2 voorgerechten, 2 hoofdschotels en 2 desserts.

Omdat onze leerlingen grootkeuken op stageplaatsen in contact komen met de directiekeukens werken de leerlingen van het zevende jaar rond gastronomische menu's. Zij verwennen de smaakpapillen op verschillende **dinsdagavonden**. Je kan de exacte data raadplegen op onze website.

Op de website van de school (www.mariagaard.be) kan u via de link "restaurant" alle informatie vinden. De menu's worden enkele weken op voorhand aangekondigd.

MAANDAG	DINSDAG-AVOND	DONDERDAG	VRIJDAG
Vast menu (4^{de} jaar)		Bistro (5^{de} jaar)	Buffet (6^{de} jaar)
*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert		*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert	*Soep (2) *Voorgerecht (2) *Hoofdgerecht (2) *Dessert
Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur		Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur	Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur
Kostprijs 17 euro, exclusief drank		Kostprijs 18 euro, exclusief drank	Kostprijs 26 euro, exclusief drank
	Avonddienst: directiekeuken: vast menu (7^{de} jaar)		
	*Hapje *Voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert *Koffie/ Thee *Water		
	Iedereen aanwezig om 19.00 uur, zaal sluit om 22.15 uur		
	Kostprijs 55 euro, inclusief Cava, aangepaste wijnen, water, koffie/thee (Exclusief frisdranken) Kostprijs 48 euro, inclusief water, koffie/thee (Exclusief frisdranken)		



onderwijs met
een glimlach

Maandag 08/01/2024

Kaaskroketten met garnituren
Gentse waterzooi peterselieaardappelen
Crème karamel

Donderdag 11/01/2024

Quiche Lorraine
Koolvishaasje met mosterdpuree
Bananentaart

Vrijdag 12/01/2024

Scandinavisch buffet

Soep:

Spinaziesoep met gerookte heilbot, dille en zalmeitjes
Courgettesoep met Finse emmentaler

Voorgerecht:

Gravad lax met mierikswortelsaus en crackers
Haringsalade met rode biet appel en dille

Hoofdgerecht:

Zweedse gehaktballetjes
Zeeduivel op Deense wijze

Bijgerechten:

Aardappelgratin met ansjovis en rode ui
Gebakken oesterzwam geparfumeerd met aquavit

Dessert:

Finse wentelteefjes
Skyr met met meringue





onderwijs met
een glimlach

Maandag 15/01/2024

Witloofsoep met chorizo
Gegrilde visbrochette, spinazie met Dijonaise en pommes duchesse
Wentelteefjes

Dinsdag 16/01/2024 (avond)

Sojabouillon met gerookte paling, parelcouscous en zalf van tuinbonen
Verse ravioli met haas, chocolade en kastanje puree
Reerug met kruidenkorst, knolselder, paksoi, boschampionns en grand
veneursaus
Crêpe soufflé van sinaas, bavarois van bosaardbeien en warme vijg

Donderdag 18/01/2024

Garnaalkroketjes, gefrituurde peterselie, citroen
Vol-au-vent van Mechelse koekoek, tuinkers en frietjes
Dame blanche

Vrijdag 19/01/2024

Portugees buffet

Soep:

Portugese roomsoep
Caldeira (vissoep)

Voorgerecht:

Portugese octopussalade
Pastéis de bacalhau (viskroketje)

Hoofdgerecht:

Frango piri piri (geroosterde kip)
Cataplana (visgerecht)

Bijgerechten:

Gebakken aardappelen met olijven
Geglaceerde wortelen met kappertjes en peterselie

Dessert:

Pasteis de belem
Arroz doce (rijstpap op Portugese wijze)





onderwijs met
een glimlach

Maandag 22/01/2024

Enchilada van kip
Gebakken zalm Florentine en puree
Fruitsoepje met Citrus sorbet

Donderdag 25/01/2024

Salade van mozzarella
Pladijs Dugléré
Poffertjes met gemberboter

Vrijdag 26/01/2024

Grieks buffet

Soep:
Cannellinibonensoep
Avgolemono (Kippensoep met citroen en rijst)

Voorgerecht:
Gefrituurde calamares met tzatziki
Auberginerolletje

Hoofdgerecht:
Moussaka
Gebraden kip in yoghurt-kaassaus

Bijgerechten:
Griekse fetasalade
Portobello met spinazie en feta

Dessert:
Portokalopita (cakegebak met sinaas)
Grieks yoghurtijs met bosvruchten





onderwijs met
een glimlach

Maandag 29/01/2024

Juliennesoep met broodballetjes
Coq au vin met appel, veenbessen en kroketten
Moelleux au chocolat

Donderdag 01/02/2024

Rundercarpaccio met pesto van koriander en gerookte kip
Skrei met geplette aardappel en seizoen groentjes
Coupe brésilienne

Vrijdag 02/02/2024

Thaïs buffet

Soep:

Thaïs kippensoepje
Thaïs soepje met scampi's

Voorgerecht:

Nems met chilidipsaus
Salade met kippengehakt en munt

Hoofdgerecht:

Curry van gegrilde eend
Pikante curry met varkensvlees

Bijgerechten:

Gebakken rijst
Thaise noedels

Dessert:

Mango-ijs
Thaise fruitsalade





onderwijs met
een glimlach

Maandag 05/02/2024

Wortelsoep met gegrilde groentjes
Varkens blanket met spuitjespuree
Kilometertaart



Dinsdag 06/02/2024 (avond)

Gefrituurde kreeft in dashi bouillon, gele raapjes, Enoki en paarse basilicum
Tongschar met zeekraalolie, wakame en groene thee mousseline
Gegrilde jonge eend met courgette, kokos, bordelaise en fondant aardappel
Pistache-praliné taartje met rood fruit, parfait van yoghurt en mango

Donderdag 08/02/2024

Mosselsoepje met saffraan en bladerdeeg
Gebraseerde lamsschenkel a raz el hanout en gebakken aardappel
Straciatellamousse

Vrijdag 09/02/2024

Restaurant gesloten – pedagogische studiedag

Krokusvakantie

Maandag 12/02/2024 t.e.m. 16/02/2024



onderwijs met
een glimlach

Maandag 19/02/2024

Parmentiersoep
Gegratineerd witloof met Breydelham, puree
Appelstrüdel, zure room met vanille

Donderdag 22/02/2024

Restaurant gesloten – leerlingen zijn op stage

Vrijdag 23/02/2024

Spaans buffet

Soep:

Gazpacho

Spaanse vissoep (Zarzuela)

Tapas:

Tortilla de patatas

Tonijnhapje met chili

Kerriegehakt in bladerdeeg

Gekruide olijven

Toast met tomatensalsa

Geroosterd stokbrood met chorizo en kaas

Hoofdgerecht:

Paëlla

Dessert:

Crème catalana

Citroensorbet





onderwijs met
een glimlach

Maandag 26/02/2024

Soep van groene asperges met kwartel eitjes
Varkenshaasje Zingara en pommes allumetes
Brownie met Engelse room

Donderdag 29/02/2024

Restaurant gesloten – leerlingen zijn op stage

Vrijdag 01/03/2024

Mexicaans buffet

Soep:
Tortillasoep
Azteekse courgettesoep

Voorgerecht:
Empanada
Enchilada's

Hoofdgerecht:
Chili con carne
Kip Cancun (wok)

Bijgerechten:
Aardappelen in peperazijn
Taco schelpen
Guacamole

Dessert:
Vruchtensalade van mango, cactusvrucht en tequila
Chocoladecheese cake





onderwijs met
een glimlach

Maandag 04/03/2024

Brunoisesoep met balletjes
Varkensbrochette met worteltjes, erwtjes en wedges
Rijsttaart



Dinsdag 05/03/2024 (avond)

Dorade rose, Lardo di colonnata met gerookte en gestoomde makreel met verjus
Gegrilde sepia, coulis van tomaat en boter van gele paprika
Kalfribstuk met witte kool in curryroom, zongedroogde tomaat, gegrilde polenta een kruidig sausje
Marquise met passievrucht, pistachemousse

Donderdag 07/03/2024

Restaurant gesloten – leerlingen zijn op stage

Vrijdag 08/03/2024

Noordzeebuffet

Soep:
Oostende vissoep
Bisque

Voorgerecht:
Salade met rivierkreeftjes
Visterrine met zure room en zalmeitjes

Hoofdgerecht:
Slibtong meunière
Gebakken vis

Bijgerecht:
Gestooft prei met tomaat en bieslook
Aardappelpuree
Spinazie in curryroom

Dessert:
Fruitsoepje
Kletskop met crème au beurre



onderwijs met
een glimlach

Maandag 11/03/2024

Erwtensoup met rookworst
Kipfilet Brabançonne
Ananas beignets

Donderdag 14/03/2024

Bruchetta met tomatensalsa, Griekse yoghurt en tuinkruiden
Varkenshaasje met jagersaus en rösti
Limoensorbet en citrussalade

Vrijdag 15/03/2024

Noordzeebuffet

Soep:
Oostende vissoep
Bisque

Voorgerecht:
Salade met rivierkreeftjes
Visterrine met zure room en zalmeitjes

Hoofdgerecht:
Slibtong meunière
Gebakken vis

Bijgerecht:
Gestooft prei met tomaat en bieslook
Aardappelpuree
Spinazie in curryroom

Dessert:
Fruitsoepje
Kletskop met crème au beurre





onderwijs met
een glimlach



Maandag 18/03/2024

Waterkersroomsoep met spek en croutons
Goulash met gebakken eblly
Brusselse wafels met slagroom en bosbessen

Donderdag 21/03/2024

Gemarineerde zalm met mousse van geitenkaas
Varkensribbetjes met gegrilde groenten, aardappel met lookboter
Ile flotante

Vrijdag 22/03/2024

Restaurant gesloten – workshop voor de leerlingen



onderwijs met
een glimlach



Maandag 25/03/2024

Restaurant gesloten – evaluaties leerlingen

dinsdag 26/03/2024

Restaurant gesloten – evaluaties leerlingen

Donderdag 28/03/2024

Restaurant gesloten – evaluaties leerlingen

Vrijdag 29/03/2024

Restaurant gesloten – leerling contacten

Paasvakantie

Maandag 01/04/2024 t.e.m. 12/04/2024



Restaurant
MISE-EN-PLACE

Januari - Maart



onderwijs met
een glimlach



Waarom de naam "Mise-en-place"?

We kozen deze naam om verschillende redenen.

Toen Auguste Escoffier rond de eeuwwisseling tussen de negentiende en twintigste eeuw de standaard zette voor de Franse keuken, zorgde hij ook voor een goede organisatie van het kookproces.

Dat is wat mise-en-place betekent, dat alles klaarligt zodat de kok zijn werk kan doen: ingrediënten moeten voorbereid zijn, kruiden en toevoegsel moeten bij de hand zijn, alle materialen moeten klaarliggen, de ovens moeten op temperatuur zijn.

Het is ook symbolisch voor wat we willen bereiken: het restaurant is een mise-en-place voor onze leerlingen zodat ze kunnen leren.

Het logo werd ontworpen door een leerling. De stand van het mes is sterk bepalend voor een goede snijtechniek. Mooi, correct versneden voedingsmiddelen liggen aan de basis van een lekkere voeding. Lekker voor de neus, lekker voor de mond maar ook lekker voor het oog.



Wat is een didactisch restaurant?

We zijn in de eerste plaats een school: onderwijs is en blijft onze hoofdtaak. Om de leerlingen de kans te geven om hun kennis en vaardigheden in de praktijk te brengen, werken we op Mariagaard met een oefenrestaurant 'Mise-en-Place'

Een oefenrestaurant biedt onze leerlingen de kans om fouten te mogen maken. Door die kansen elke dag opnieuw te krijgen, geloven we in een sterk leerproces. Na deze opleiding zijn de jongeren klaar voor het werkveld.

Openingsuren en reservatie

U bent welkom vanaf 12:05. Om 14:15 proberen we af te sluiten. Onze leerlingen hebben nadien nog andere lessen. Gelieve hier dus rekening mee te houden.

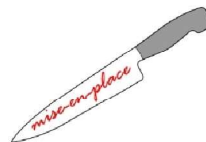
Denk eraan dat tijdens de schoolvakanties en op de stagemomenten het restaurant gesloten is. Op de website kan u deze informatie terugvinden.

Reserveren kan via de website. Reservatie is aan te raden.

U kan ons telefonisch bereiken via 09 365 76 15.



onderwijs met
een glimlach



Aanbod

Om tot een goede kwaliteit te komen is een basisopleiding noodzakelijk. Ons aanbod weerspiegelt dat.

Met onze tweede graad restaurant en keuken bieden we de klassieke keuken aan.

Op **maandagmiddag** serveren wij de dagelijkse keuken waarin basistechnieken en -bereidingen heel veel aandacht krijgen.

In de derde graad werken we rond bistro en buffetten.

Op **donderdagmiddag** staan verfijnde en speciale producten in de dagschotels in de kijker.

Op **vrijdagmiddag** werken we met buffetten. Elke week serveren de leerlingen binnen een bepaald thema een buffet, met een keuze uit 2 soepen, 2 voorgerechten, 2 hoofdschotels en 2 desserts.

Omdat onze leerlingen grootkeuken op stageplaatsen in contact komen met de directiekeukens werken de leerlingen van het zevende jaar rond gastronomische menu's. Zij verwennen de smaakpapillen op verschillende **dinsdagavonden**. Je kan de exacte data raadplegen op onze website.

Op de website van de school (www.mariagaard.be) kan u via de link "restaurant" alle informatie vinden. De menu's worden enkele weken op voorhand aangekondigd.

MAANDAG	DINSDAG-AVOND	DONDERDAG	VRIJDAG
Vast menu (4^{de} jaar)		Bistro (5^{de} jaar)	Buffet (6^{de} jaar)
*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert		*Soep of voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert	*Soep (2) *Voorgerecht (2) *Hoofdgerecht (2) *Dessert
Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur		Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur	Keuken open om 12.05 uur, zaal sluit om 14.15 uur
Kostprijs 17 euro, exclusief drank		Kostprijs 18 euro, exclusief drank	Kostprijs 26 euro, exclusief drank
	Avonddienst: directiekeuken: vast menu (7^{de} jaar)		
	*Hapje *Voorgerecht *Hoofdgerecht *Dessert *Koffie/ Thee *Water		
	Iedereen aanwezig om 19.00 uur, zaal sluit om 22.15 uur		
	Kostprijs 55 euro, inclusief Cava, aangepaste wijnen, water, koffie/thee (Exclusief frisdranken) Kostprijs 48 euro, inclusief water, koffie/thee (Exclusief frisdranken)		



onderwijs met
een glimlach

Maandag 08/01/2024

Kaaskroketten met garnituren
Gentse waterzooi peterselieaardappelen
Crème karamel

Donderdag 11/01/2024

Quiche Lorraine
Koolvishaasje met mosterdpuree
Bananentaart

Vrijdag 12/01/2024

Scandinavisch buffet

Soep:

Spinaziesoep met gerookte heilbot, dille en zalmeitjes
Courgettesoep met Finse emmentaler

Voorgerecht:

Gravad lax met mierikswortelsaus en crackers
Haringsalade met rode biet appel en dille

Hoofdgerecht:

Zweedse gehaktballetjes
Zeeduivel op Deense wijze

Bijgerechten:

Aardappelgratin met ansjovis en rode ui
Gebakken oesterzwam geparfumeerd met aquavit

Dessert:

Finse wentelteefjes
Skyr met met meringue





onderwijs met
een glimlach

Maandag 15/01/2024

Witloofsoep met chorizo
Gegrilde visbrochette, spinazie met Dijonaise en pommes duchesse
Wentelteefjes

Dinsdag 16/01/2024 (avond)

Sojabouillon met gerookte paling, parelcouscous en zalf van tuinbonen
Verse ravioli met haas, chocolade en kastanje puree
Reerug met kruidenkorst, knolselder, paksoi, boschampionns en grand
veneursaus
Crêpe soufflé van sinaas, bavarois van bosaardbeien en warme vijg

Donderdag 18/01/2024

Garnaalkroketjes, gefrituurde peterselie, citroen
Vol-au-vent van Mechelse koekoek, tuinkers en frietjes
Dame blanche

Vrijdag 19/01/2024

Portugees buffet

Soep:

Portugese roomsoep
Caldeira (vissoep)

Voorgerecht:

Portugese octopussalade
Pastéis de bacalhau (viskroketje)

Hoofdgerecht:

Frango piri piri (geroosterde kip)
Cataplana (visgerecht)

Bijgerechten:

Gebakken aardappelen met olijven
Geglaceerde wortelen met kappertjes en peterselie

Dessert:

Pasteis de belem
Arroz doce (rijstpap op Portugese wijze)





onderwijs met
een glimlach

Maandag 22/01/2024

Enchilada van kip
Gebakken zalm Florentine en puree
Fruitsoepje met Citrus sorbet

Donderdag 25/01/2024

Salade van mozzarella
Pladijs Dugléré
Poffertjes met gemberboter

Vrijdag 26/01/2024

Grieks buffet

Soep:
Cannellinibonensoep
Avgolemono (Kippensoep met citroen en rijst)

Voorgerecht:
Gefrituurde calamares met tzatziki
Auberginerolletje

Hoofdgerecht:
Moussaka
Gebraden kip in yoghurt-kaassaus

Bijgerechten:
Griekse fetasalade
Portobello met spinazie en feta

Dessert:
Portokalopita (cakegebak met sinaas)
Grieks yoghurtijs met bosvruchten





onderwijs met
een glimlach

Maandag 29/01/2024

Juliennesoep met broodballetjes
Coq au vin met appel, veenbessen en kroketten
Moelleux au chocolat

Donderdag 01/02/2024

Rundercarpaccio met pesto van koriander en gerookte kip
Skrei met geplette aardappel en seizoen groentjes
Coupe brésilienne

Vrijdag 02/02/2024

Thaïs buffet

Soep:

Thaïs kippensoepje
Thaïs soepje met scampi's

Voorgerecht:

Nems met chilidipsaus
Salade met kippengehakt en munt

Hoofdgerecht:

Curry van gegrilde eend
Pikante curry met varkensvlees

Bijgerechten:

Gebakken rijst
Thaise noedels

Dessert:

Mango-ijs
Thaise fruitsalade





onderwijs met
een glimlach

Maandag 05/02/2024

Wortelsoep met gegrilde groentjes
Varkens blanket met spuitjespuree
Kilometertaart



Dinsdag 06/02/2024 (avond)

Gefrituurde kreeft in dashi bouillon, gele raapjes, Enoki en paarse basilicum
Tongschar met zeekraalolie, wakame en groene thee mousseline
Gegrilde jonge eend met courgette, kokos, bordelaise en fondant aardappel
Pistache-praliné taartje met rood fruit, parfait van yoghurt en mango

Donderdag 08/02/2024

Mosselsoepje met saffraan en bladerdeeg
Gebraseerde lamsschenkel a raz el hanout en gebakken aardappel
Straciatellamousse

Vrijdag 09/02/2024

Restaurant gesloten – pedagogische studiedag

Krokusvakantie

Maandag 12/02/2024 t.e.m. 16/02/2024



onderwijs met
een glimlach

Maandag 19/02/2024

Parmentiersoep
Gegratineerd witloof met Breydelham, puree
Appelstrüdel, zure room met vanille

Donderdag 22/02/2024

Restaurant gesloten – leerlingen zijn op stage

Vrijdag 23/02/2024

Spaans buffet

Soep:

Gazpacho

Spaanse vissoep (Zarzuela)

Tapas:

Tortilla de patatas

Tonijnhapje met chili

Kerriegehakt in bladerdeeg

Gekruide olijven

Toast met tomatensalsa

Geroosterd stokbrood met chorizo en kaas

Hoofdgerecht:

Paëlla

Dessert:

Crème catalana

Citroensorbet





onderwijs met
een glimlach

Maandag 26/02/2024

Soep van groene asperges met kwartel eitjes
Varkenshaasje Zingara en pommes allumetes
Brownie met Engelse room

Donderdag 29/02/2024

Restaurant gesloten – leerlingen zijn op stage

Vrijdag 01/03/2024

Mexicaans buffet

Soep:

Tortillasoep

Azteekse courgettesoep

Voorgerecht:

Empanada

Enchilada's

Hoofdgerecht:

Chili con carne

Kip Cancun (wok)

Bijgerechten:

Aardappelen in peperazijn

Taco schelpen

Guacamole

Dessert:

Vruchtensalade van mango, cactusvrucht en tequila

Chocoladecheese cake





onderwijs met
een glimlach

Maandag 04/03/2024

Brunoisesoep met balletjes
Varkensbrochette met worteltjes, erwtjes en wedges
Rijsttaart

Dinsdag 05/03/2024 (avond)

Dorade rose, Lardo di colonnata met gerookte en gestoomde makreel met verjus
Gegrilde sepia, coulis van tomaat en boter van gele paprika
Kalfribstuk met witte kool in curryroom, zongedroogde tomaat, gegrilde polenta een kruidig sausje
Marquise met passievrucht, pistachemousse

Donderdag 07/03/2024

Restaurant gesloten – leerlingen zijn op stage

Vrijdag 08/03/2024

Noordzeebuffet

Soep:
Oostende vissoep
Bisque

Voorgerecht:
Salade met rivierkreeftjes
Visterrine met zure room en zalmeitjes

Hoofdgerecht:
Slibtong meunière
Gebakken vis

Bijgerecht:
Gestooft prei met tomaat en bieslook
Aardappelpuree
Spinazie in curryroom

Dessert:
Fruitsoepje
Kletskop met crème au beurre





onderwijs met
een glimlach

Maandag 11/03/2024

Erwtensoup met rookworst
Kipfilet Brabançonne
Ananas beignets

Donderdag 14/03/2024

Bruchetta met tomatensalsa, Griekse yoghurt en tuinkruiden
Varkenshaasje met jagersaus en rösti
Limoensorbet en citrussalade

Vrijdag 15/03/2024

Noordzeebuffet

Soep:
Oostende vissoep
Bisque

Voorgerecht:
Salade met rivierkreeftjes
Visterrine met zure room en zalmeitjes

Hoofdgerecht:
Slibtong meunière
Gebakken vis

Bijgerecht:
Gestooft prei met tomaat en bieslook
Aardappelpuree
Spinazie in curryroom

Dessert:
Fruitsoepje
Kletskop met crème au beurre





onderwijs met
een glimlach



Maandag 18/03/2024

Waterkersroomsoep met spek en croutons
Goulash met gebakken ebley
Brusselse wafels met slagroom en bosbessen

Donderdag 21/03/2024

Gemarineerde zalm met mousse van geitenkaas
Varkensribbetjes met gegrilde groenten, aardappel met lookboter
Ile flotante

Vrijdag 22/03/2024

Restaurant gesloten – workshop voor de leerlingen



onderwijs met
een glimlach



Maandag 25/03/2024

Restaurant gesloten – evaluaties leerlingen

dinsdag 26/03/2024

Restaurant gesloten – evaluaties leerlingen

Donderdag 28/03/2024

Restaurant gesloten – evaluaties leerlingen

Vrijdag 29/03/2024

Restaurant gesloten – leerling contacten

Paasvakantie

Maandag 01/04/2024 t.e.m. 12/04/2024