

Maandag 10/1/2022

Dubarrysoepje

Rosbief met portosaus en aardappelwedges

Frangipanegebak met abrikozencoulis

Dinsdag 11/1/2022

Cannelloni van aubergine

Varkensgebraad, groentjes in brickdeeg en krieltjes

Tulpgebak met vers fruit

Donderdag 13/1/2022

Visterrine met scampi en zure room

Wienerschnitzel met snijboontjes, mosterdsaus en aardappelwedges

Riz Condé

Vrijdag 14/1/2022

GESLOTEN

Maandag 17/1/2022

Kaaskroketten met veldsla

Gentse waterzooi en peterselieaardappelen

Crème karamel

Dinsdag 18/1/2022

Witloofsoepje met chorizo

Gegrilde visbrochette, spinazie en Dijonaise en pommes duchesse

Wentelteefjes

Woensdag 19/1/2022

Tartaarsalade van pijlinktvis, venkel, groene kruiden en pieterman

Rolletjes van gele biet, shii-take, hazelnoot, légumoise van truffel en gebakken eendenlever

Parelhoen met crème van maïs, salade van witte druiven en zoete aardappel, zwarte sesam, dille en limoen

Kaki-cake met millefeuille van vijg, amandel en karamel en sezchuan peperijs

Donderdag 20/1/2022

Quiche Lorraine

Koolvishaasje, mosterdpuree

Bananentaart

Vrijdag 21/1/2022 Thais buffet

Soep: Thais kippensoepje

Thais 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 -Rijstrolletjes met tofu -Thaise noedels

Dessert:

Mango-ijs met kokos en kleeftijst

Thaise fruitsalade

Maandag 24/1/2022

Groenteloempia met zoetzure saus

Cordon bleu met witloof en gratin dauphinois

Vanillebavarois met vruchtencoulis

Dinsdag 25/1/2022

Pompoensoepje met croutons

Lasagne van zalm met spinazie en saus van Noilly Prat

Tiramisu

Donderdag 27/1/20

Garnaalkroketjes met gefrituurde peterselie

Vol-au-vent van Mechelse koekoek met tuinkers en frietjes

Dame blanche

Vrijdag 28/1/20

(Scandinavisch buffet)

Soep:

Spinaziesoep met gerookte heilbot, dille en zalmeitjes

Courgettesoep met Finse emmentaler

Voorgerecht:

Zeeduivel op Deense wijze

Gravad lax met mierikswortelsaus en crackers met zaadjes

Hoofdgerecht:

Zweedse gehaktballetjes

Zalmforel gegaard op de steengrill, crumble van walnoten

Bijgerechten:

Aardappelgratin met ansjovis en rode ui

Groene kool op de steengrill

Gebakken oesterzwam geparfumeerd met aquavit

Dessert:

Finse wentelteefjes

IJslandse pannenkoeken van karnemelk en bosvruchtenconfituur

Maandag 31/1/2022

Enchilada van kip

Gebakken zalm Florentine met puree

Fruitsoepje met citrussorbet

Dinsdag 1/2/2022

Juliennesoep met broodballetjes

Coq au vin met appel met veenbessen en kroketten

Moelleux au chocolat

Donderdag 3/2/2022

Salade van mozzarella

Pladijs Dugléré

Poffertjes met gemberboter

Vrijdag 4/2/2022

(Mexicaans buffet)

Soep: Tortillasoep

Azteekse courgettesoep

Voorgerecht: Empanada -Enchilada's

Hoofdgerecht:

Chili con carne

Escabeche van sardienen

Bijgerechten:

Guacamole met gefrituurde tortilla's

Aardappelen in peperazijn

Geroosterde paprika's met kruiden

Dessert:

Vruchtensalade van mango, aardbei, cactusvrucht en tequila

Capirotada (Mexicaanse broodpudding)

Maandag 7/2/2022

Bruschetta met tomatensalsa, Griekse yoghurt en tuinkruiden

Varkenshaasje jagerssaus en rösti

Limoensorbet en Citrus salade

Dinsdag 8/2/2022

Wortelsoepje met gegrilde groentjes

Lamsnavarin met couscous

Flensje mikado

Woensdag 9/2/2022

Vichyssoise van bloemkool met oosterse kokkeltjes en langoustientjes

Gegrilde sepia met tomaat en gele paprika, zoete aardappelfalaffels en raïta

Gelakt buikspek, guacamole, zoete aardappel, spinaziesalade, puree met olijven en picklesmousseline

Marquize met passievrucht, pistache en rood fruit

Donderdag 10/2/2022

Leerlingen op stage

Vrijdag 11/2/2022 (Chinees buffet)

Soep: Chinese zoetzure tomatensoep

Haaienvinnensoep

Voorgerecht:

Chinese garnalen in longjingthee

Gestoomde rouget barbet met paksoi, pijpajuin en sojasaus

Hoofdgerecht:

Geroerbakte pekingeend met chili's

Gekaramelliseerd varkensvlees met gember en zwarte rijstazijn

Bijgerechten: Gebakken rijst - Zoetzure Chinese kool met chilipepers -

Chinese wokgroentjes

Dessert:

Lychee-ijs met mangocoulis

Meloensalade in gembermarinade

Maandag 14/2/2022

Witloofsoepje met chorizo

Varkensblanket met spruitjespuree

Kilometertaart

Dinsdag 15/2/2022

Portugese soep

Waterzooi van Noordzeevis met kasteelaardappelen

Mousse van melkchocolade

Donderdag 17/2/2022

Leerlingen op stage

Vrijdag 18/2/20 Grieks buffet

Soep:

Cannellinibonensoep

Kippensoep met citroen en rijst (Avgolemono)

Voorgerecht:

Tiropitakia met tzatziki

Auberginerolletje met eieren uit Thessaloniki

Hoofdgerecht:

Moussaka

Gebraden kip in yoghurt-kaassaus

Bijgerechten:

Griekse fetasalade

Portobello met spinazie en feta

Dessert:

Filotaart met verse vijgen

Grieks yoghurtijs met bosvruchten

Maandag 21/2/2022

Parmentiersoep

Gegratineerd witloof met Breydelham en aardappelpuree

Appelstrüdel met zure room en vanille

Dinsdag 22/2/2022

Kerriesoep met kokos en citroengras, gerookte zalm en croutons

Steak 'Tyrolienne' met aardappelbolletjes en gefruite ui

Bladerdeeggebakje met vers fruit

Donderdag 24/2/2022

Leerlingen op stage

Vrijdag 25/2/2022

Pedagogische studiedag

Krokusvakantie van 28/2/2022 t.e.m. 4/3/2022

Maandag 7/3/2022

Soep van groene asperges met kwartel eitjes

Varkenshaasje Zingara, pommes allumettes

Brownie met 'Engelse room'

Dinsdag 8/3/2022

Champignonroomsoep

Vogelnestjes met tomatensaus en aardappelpuree

Stracciatellemousse

Woensdag 9/3/2022

Gebrande jonge prei, schuimige amandelmelk en gebakken Sint-Jacobsvruchten,

Gyoza met kreeft, milkshake van jonge erwtjes, mousseline van karnemelk , gedroogde tomaat en gefrituurde zwarte olijf

Konijnenrug geglaceerd met mobieltjes caponata en aardappelgalette

Gebakken ananas met witte chocolade, clafoutis van framboos en krokante vijg met rozenwater

Donderdag 10/3/20

Risotto van bloemkool met pesto en rode paprika

Gebakken skrei, geplette aardappel en seizoensgroentjes

Crème brûlée

Vrijdag 11/3/20 Amerikaans buffet

Soep: Rode paprikasoep

Amerikaanse maïssoep

Voorgerecht:

Taco Baja (gefrituurde vis met koolsalade)

Gevulde tortilla met tomatensaus

Hoofdgerecht:

Spareribs

Chili-cheeseburger

Bijgerechten: Paintend-hills aardappelen - Salade met pecanoten en appel

Groentemix tex mex met jalanpenopepers

Dessert:

Brownie met pistache ijs

Churros

Maandag 14/3/2022

Venkelsoep

Engelse pie

Panna Cotta met rood fruit

Dinsdag 15/3/2022

Waterkersroomsoep, spek en croutons

Goulash met gebakken eibly

Brusselse wafels met slagroom en bosbessen

Donderdag 17/3/2022

Knolselder-pastinaaksoep met Gremolata

Rug van speenvarken met groentegratin en sherrysaus

IJs nougat

Vrijdag 18/3/2022 Noordzeebuffet (VOLZET)

Soep: Oostendse vissoep

Bisque

Voorgerecht:

Salade met rivierkreeftjes

Visterrine met zure room en zalmeitjes

Hoofdgerecht:

Slibtong meunière

Gebakken zeebaars

Bijgerecht:

Gestoofde prei met tomaat en bieslook

Aardappelpuree

Spinazie in curryroom

Dessert:

Fruitsoepje

Kletskop met crème au beurre

Maandag 21/3/2022

Brunoisesoep met balletjes

Varkensbrochette met worteltjes en erwtjes en wedges

Rijsttaart

Dinsdag 22/3/2022

Rode paprikasoep

Wok van kalkoen, fijne groentjes, gebakken rijst en currysaus

Fruitsoepje met meringue

Donderdag 24/3/2022

Rode poon met raapjes en rode wijnsaus

Kip met wilde rijst en currysaus

Kwarktaart met speculoos en sinaasappel

Vrijdag 25/3/2022 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

Tarte de Santiago (Amandeltaart)

Maandag 28/3/2022

Luikse salade

Moussaka

Clafoutis met framboos

Dinsdag 29/3/2022

Gemarineerde zalm met mousse van geitenkaas

Varkensribbetjes met gegrilde groentjes, aardappel in de schil en lookboter

Ile flotante

Woensdag 30/3/2022

Gegrilde violetartisjok, Tierenteyn vinaigrette

Noordzeetong met flandrienkaaskorstje, bouchotmossel, lavas en knolselder

Tournedos Rossini met primeurgroentjes en pommes batailles

Loempia van chocolade, meringue met jeneveradvocaat, koffieroom, carpaccio van wijnappelsien

Donderdag 31/3/2022

Salade van groene asperges met mosterdfламандe

Lamsbout met groenteragout en gratin dauphinois

Carpaccio van ananas, kokossorbet

Vrijdag 1/4/2022

Restaurant gesloten

Paasvakantie van 4/4/2022 t.e.m. 15/4/2022