




# MENU JANUARY 2023

WEEK 2	MONDAY 09	TUESDAY 10	WEDNESDAY 11	THURSDAY 12	FRIDAY 13
	Czech potatoes soup (9) 	Peas soup (9)		Raw vegetables	Tomatoes soup (9)
Czech Republic	Turkey cordon bleu (1,3,8) Mixed broccoli/Basmati rice Yoghurt (7)	Penne with arrabiata sauce (1) Omelette (3)/Fennels gratin (1) Fresh fruits		Czech-style pork stew  Purée/Spinach Rice pudding (7)	Codfish with olives tapenade (6) Wheat semolina (1)/Mixed salad Fresh fruits
	Vegetarian filet (quorn)	Penne with tomato sauce (1)		Seitan	Tofu meatballs
WEEK 3	MONDAY 16	TUESDAY 17	WEDNESDAY 18	THURSDAY 19	FRIDAY 20
	Celeriac soup (9)	Vegetable broth (9)		Courgettes soup (9)	Pumpkin soup (9)
	Peas and sweetcorn with ham Cous cous with mixed vegetables (1) Fresh fruits	Hamburger (beef) French Fries/Green beans Smoothie		Pasta olive oil (1) Minced chicken with orange sauce Romanesco kale Fresh fruits	Rice and chickpeas Indian – style vegetable casserole Fresh fruits
	Peas and sweetcorn	Vegetarian burger (3, 5)		Feta cheese cubes	
WEEK 4	MONDAY 23	TUESDAY 24	WEDNESDAY 25	THURSDAY 26	FRIDAY 27
	Carrots soup	Raw vegetables		Broccoli soup (9)	Tomatoes soup (9)
	Tomato sauce meatballs Noodles (1) Fresh fruits	Chicken with sweet and sours vegetables /Ebly (wheat) (1) Fresh fruits		Macaroni with cauliflowers cream (1, 7) Parsley mushrooms with red kidney beans (3) Chocolate pudding (7)	Salmon filet (2,14) Rice/Creamy leeks (7) Yoghurt (7)
	Falafel (1, 8, 3, 7)	Vegetarian filet (quorn)			Vegetarian burger (3, 5)
WEEK 5	MONDAY 30	TUESDAY 31			
	Raw vegetables	Parsnip and chicory soup (9)			
	Pizza margherita (1,7) Cubed peppers Fresh fruits	Minced pork, sweet curry sauce Roast fennels with vinaigrette Potatoes Yoghurt (7) Vegetarian Gyros			

Allergens : 1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Peanuts 5. Soybeans 6. Fish 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulphites 13. Lupin 14. Molluscs

We work in a kitchen without separate departments for the production of meals, so we cannot guarantee the absence of cross-contamination between different allergens


# MENU JANVIER 2023

SEMAINE 2	LUNDI 09 	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
	Soupe aux pdt Rep. Tchèque(9)	Soupe aux petits pois (9)		Crudités	Soupe aux tomates (9)
Czech Republic	Cordon bleu de dinde (1,3,8) Mélange de brocolis/ Riz basmati Yaourt (7)	Penne à l'arrabiata (1) Omelette (3)/Gratin de fenouils (1) Fruits		Mijoté de porc à la tchèque Purée/Epinards Riz au lait (7) 	Cabillaud à la tapenade (6) Semoule de blé (1)/Salade mixte Fresh fruits
	Filet végétarien (quorn)	Penne with tomato sauce (1)		Seitan	Boulettes de tofu
SEMAINE 3	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
	Soupe céleri-rave	Bouillon végétale (9)		Soupe de courgettes (9)	Soupe potiron (9)
	Petits pois et maïs au jambon Cous cous aux légumes (1)	Burger (boeuf) Frites/Haricots verts		Pasta à l'huile d'olive (1) Emincé de poulet avec sauce à l'orange Chou romanesco	Riz aux pois-chiches Casserole de légumes à l'indienne
	Fruits	Smoothie		Fruits	Fruits
	Petis pois et maïs	Burger vég. (3, 5)		Cubes de feta	
SEMAINE 4	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
	Soupe carottes	Crudités		Soupe brocolis (9)	Soupe aux tomates (9)
	Boulettes sauce tomate Noodles (1)	Poulet aux légumes aigre-doux Ebly (wheat) (1)		Macaroni à la crème de chou fleur (1, 7) Champignons/haricots rouges au persil (3)	Saumon (2,14) Riz/Poireaux à la crème (7)
	Fruits	Fruits		Pudding au chocolat (7)	Yaourt (7)
	Falafel (1, 8, 3, 7)	Vegetarian filet (quorn)			Vegetarian burger (3, 5)
SEMAINE 5	LUNDI 30	MARDI 31			
	Crudités	Soupe au panais et chicon			
	Pizza margherita (1,7) Cubes de poivron	Emincé de porc, sauce au curry doux Fenouils rôti, vinaigrette Pommes de terre Yaourt (7)			
	Fruits	Gyros végétarien			

Allergens : 1. Gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Arachides 5. Soja 6. Poisson 7. Lait 8. Fruits à coque 9. Céleri 10. Moutarde 11. Grains de sésame 12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques

Nous travaillons dans une cuisine non compartimentée, nous ne pouvons pas exclure la présence d'allergènes par contamination croisée.

# MENU JANUARI 2023

WEEK 2	MAANDAG 09 	DINSDAG 10	WOENSDAG 11	DONDERDAG 12	VRIJDAG 13
	Aardappelsoep Rep. Tsjechisch (9)	Erwtensoep (9)		Rauwe groenten	Tomatensoep (9)
Czech Republic	Kalkoen cordon bleu(1,3,8) Broccoli mengsel/ Basmati rijst Yoghurt (7)	Penne met arrabiata saus (1) Omelet (3)/Venkelgratin (1) Fruiten		Tsjechische varkensstoofpot Puree/Spinazie Rijstpudding (7)	Kabeljauw met tapenade (6) Tarwe griesmeel (1)/Salade mixte Vers fruit
	Vegetarische filet (quorn)	Penne met tomaten saus (1)		Seitan	Tofu ballen
WEEK 3	MAANDAG 16	DINSDAG 17	WOENSDAG 18	DONDERDAG 19	VRIJDAG 20
	Knolselderijsoep	Groentebouillon (9)		Courgettensoep (9)	Pompoensoep (9)
	Erwten en maïs met ham Nekken met groenten (1)	Burger (rundvlees) Frietjes/sperziebonen		Pasta met olijfolie (1) Gesneden kip met sinaasappelsaus Romanesco kool	Kikkererwtenrijst Indiase groente ovenschotel
	Fruiten	Smoothie		Fruiten	Fruiten
	Erwten en maïs	Burger vege. (3, 5)		Fetablokjes	
WEEK 4	MAANDAG 23	DINSDAG 24	WOENSDAG 25	DONDERDAG 26	VRIJDAG 27
	Wortelsoep	Rauwe groenten		Broccoli soep (9)	Tomatensoep (9)
	Balletjes met tomatensaus Noedels (1)	Ebly Zoet en Zure Groente Kip (wheat) (1)		Macaroni met bloemkoolcrème (1, 7) Champignons/rode bonen met peterselie (3)	Zalm (2,14) Rijst/Prei met room (7)
	Fruiten	Fruiten		Chocoladepudding (7)	Yoghurt (7)
	Falafel (1, 8, 3, 7)	Vegetarian filet (quorn)			Vegetarian burger (3, 5)
WEEK 5	MAANDAG 30	DINSDAG 31			
	Rauwe groenten	Pastinaak en cichoreisoep			
	Pizza margherita (1.7) Peperblokjes	Gesneden varkensvlees, zoete currysaus Venkels, vinaigrette Aardappels Yoghurt (7)			
	Fruiten	Vegetarische gyros			

Allergenen : 1. Gluten 2. Schaaldieren 3. Eieren 4. Grondnoten 5. Soja 6. Vis 7. Melk 8. Noten 9. Selderij 10. Mosterd 11. Sesamkorrels 12. Sulfieten 13. Lupin 14. Weekdieren

We werken in een niet-gecompartmentaliseerde keuken, we kunnen de aanwezigheid van allergenen door kruisbesmetting niet uitsluiten.