

Praktische informatie

Dagindeling

1e lesuur	8u20	9u10
2e lesuur	9u10	10u
pauze	10u	10u15
3e lesuur	10u15	11u05
4e lesuur	11u05	11u55
middagpauze	11u55	12u25
5e lesuur	12u25	13u15
6e lesuur	13u15	14u05
pauze	14u05	14u15
7e lesuur	14u15	15u05
8e lesuur	15u05	15u55

Menu didactisch restaurant

Menu maart

Maandag 11/3

Groentensoep met erwtes , wortelen en hamblokjes

Steak bearnaise

Verloren croque met appelen en café glacé

Dinsdag 12/3

Knolseldersoep

Groentenrolletjes met pittige dip

Brownie van zoete aardappel

Donderdag 14/3

Salade met gerookte zalm, rode biet en sinaasappel

Zoetzure varkensblanquette met gebakken ananas

Crème Brûlée

Maandag 18/3

Garnalenloempia met pittige mayonaise

Zeeduivel in een jasje van chorizokruimels

Soezengebakjes met hazelnoten en karamel

Dinsdag 19/3

Komkommersoepje met venkel

Ceasarsalade

Kersentaart met honing

Donderdag 21/3

Carpaccio van sint jakobsnootjes met tuinkruiden en citroendressing

Gemarineerd lamsvlees met zachte knoflooksabayon

Rode vruchten bavarois

Maandag 25/3

Bladerdeegje gevuld met spinazie en geitenkaas

Gepaneerd varkenslapje met olijventapenade

Flan karamel

Dinsdag 26/3

Courgettesoep

Havermoutrisotto met kipfilet

Warme appeltaart met amandelijs

Donderdag 28/3

Pissaladière

Met koffie gelakte eend , multicolorsalade, snijbonen en aardappelpuree met knoflookolie

Fruittaartje