

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

Dinsdag 23 april

Soep van mei rapen
Cannelloni met spinazie en geitenkaas
Citraentaart met aardbeiensorbet

Donderdag 25 april

Slaatje van postelein met tonijn en pompelmoes
Hoevekip met aspergerisotto
Mini cheesecake met vanille – crème brûlée

Maandag 29 april en Donderdag 2 mei

Lentemenu – All-in
Hapje en aperitief
Geroosterde asperges met zeekraal en gepocheerd ei
Filet van duif met lente-groenten
Panna cotta met vanille en gekonfijte rabarber

Maandag 6 mei

Radijssoepje met dille en zure room
Gevulde kip met lentegroenten en Balsamico
Amandeltaartje met rabarber

Dinsdag 7 mei

Aspergevelouté
Couscousbowl met avocado, buffelburata en ei
Aarbeientaartje

Donderdag 9 mei

Tartaar van zeebaars met radijzen en sesamkoekje
Kwartel met dooierzwammen lente-ui en tijmboer
Frangipannetaart

Maandag 13 mei

Bloemkoolsoep
Tartaar van rundsvlees met frietjes en salade

Éclair

Dinsdag 14 mei

Gele paprikasoep
Salade folle
Coupe met verse aardbeien

Donderdag 16 mei

Wortelroomsoep
Visfilet met tartaarsaus en karnemelkpuree
Mascarponesabayon met frambozen

Maandag 20 mei

Tiramisu met zalm
Pittig varken in rode wijn
Sabayon met kiwi en mousse van verse ananas

Dinsdag 21 mei

Koud buffet
Jscoupe met advocaat

Donderdag 23 mei

Erwtensoep met munt
Koninginnenhapje met verse frietjes
Miserable met aardbeien

Maandag 27 mei

Fluwelen groentesoep
Paling in 't groen
Zwaantjes