

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 1 oktober

Witloofsoepje met grijze garnalen
Stoofvlees op z'n Vlaams
Mikado flensjes
Water en koffie inbegrepen
15 euro p/p

Donderdag 3 oktober

Zoete aardappelsoep met paprika
Visfilet met rode pesto, rucola en Parmezaanse kaas
Frangipanewafeltjes met bosbessen en slagroom
Water en koffie inbegrepen
15 euro p/p

Maandag 7 oktober

Ajuinsoep
Steak met pepersaus en frietjes
Karnemelkpannenkoekjes met appel
Water en koffie inbegrepen
12 euro p/p

Dinsdag 8 oktober

Kervelsoep
Aardappelquiche met spekjes
Gebakken peer met vanille-ijs en chocoladesaus
Water en koffie inbegrepen
15 euro p/p

Donderdag 10 oktober

Gesloten wegens receptie op verplaatsing

Maandag 14 en donderdag 17 oktober

Herfstfestival
Aperitief maison & amuse
Pastinaaksoep met spruitjes, ham en havermout
Eendenborst in sesamkorst met rode koolsalade en sinaasappelsaus

Roomijs met glühwein, gekaramelliseerde peer en walnoten
Koffie en wijn inbegrepen
25 euro p/p (20 euro zonder wijnen)

Dinsdag 15 oktober

Spinaziesoep
Mousakka
Dame Blanche
Water en koffie inbegrepen
15 euro p/p