



# JANUARI

3/01	Haantje in witte wijn
4/01	Boerenworst op zijn italiaans
5/01	Kalfsblanquette
6/01	Gegrilde zalm béarnaise
9/01	Chicons in hesp
10/01	Konijn met dragon/salie
11/01	Baskische kip
12/01	Suprême v. kip salsa verde
13/01	Bouillabaisse
16/01	Rosbief
17/01	Carbonnaden
18/01	Koetong
19/01	Varkenswangetjes
20/01	Kabeljauw aan de schreve
23/01	Ribbetjes
24/01	Filet van eend groene peper
25/01	Jarret de porc
26/01	Steak "belfort"
27/01	Gegratineerd vispannetje
30/01	Orloff
31/01	Carbonnaden
1/02	Geroosterde kip
2/02	Entrecôte sauce choron
3/02	Rog met kappertjes

# FEBRUARI

6/02	Vogels zonder kop
7/02	Moussaka
8/02	Carbonnaden
9/02	Lamsragoût
10/02	Penne - huisgerookte biozalm
13/02	Cordon bleu
14/02	Kalkoen archiduc
15/02	Kalfsblanquette
16/02	Steak "belfort"
17/02	Schartongfilet à l'ostendaise
20/02	Witloof en hamrolletjes
21/02	Spitgeroosterd jong varken
22/02	Rosbief
23/02	Vol au vent
24/02	Gegratineerd vispannetje
27/02	Steak grillé
28/02	Poperings standevleesch
1/03	Italiaanse gehaktbal
2/03	Rundsbrochette
3/03	Waterzooi van de zee

# MAART

6/03	Boerenworst op zijn italiaans
7/03	Ribbetjes
8/03	Hachis parmentier
9/03	Varkensjarret
10/03	Witloofrolletjes met zalm
13/03	Baskische kip
14/03	Boudin blanc
15/03	Kalfsbrood
16/03	Koetong
17/03	Gegrilde zalm béarnaise
20/03	Witloof en hamrolletjes
21/03	Cordon bleu
22/03	Waterzooi van kalkoen
23/03	Spitgeroosterd jong varken
24/03	Kabeljauw aan de schreve
27/03	Haantje in witte wijn
28/03	Rosbief
29/03	Opgevuld speenvarken
30/03	Steak tartaar
31/03	Gegratineerd vispannetje

# APRIL

3/04	Varkenswangetjes
4/04	Italiaanse gehaktbal
5/04	Boullie
6/04	Kalfsbrood
7/04	Blanquette van de zee
10/04	Paasmaandag
11/04	Rundsbrochette
12/04	Caesar salad
13/04	Tomate farcie
14/04	Rog met kappertjes
17/04	Boerenworst op zijn italiaans
18/04	Ribbetjes
19/04	Haantje in witte wijn
20/04	Konijn met dragon
21/04	Brochette van de zee
24/04	Vol au vent
25/04	Steak "belfort"
26/04	Kalkoen "archiduc"
27/04	Filet américain
28/04	Gegratineerd vispannetje