




















Vanaf 3/5 tot 7/5

	MAANDAG 3/5	DINSDAG 4/5	WOENSDAG 5/5	DONDERDAG 6/5	VRIJDAG 7/5
Soep - Soupe	 Landbouwersoep A : 3, 6, 9	 Kervelsoep A : 6, 9		 Tomatensoep A : 1, 1a, 3, 6, 9	 Groentesoep A : 1, 1a, 3, 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Vol-au-vent A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P), 12	 Cordon bleu A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 7, 9		 Vleesbrood A : 1, 1a, 3, 6, 7, 10 (P), 12	 Carbonarasaus A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9
Saus - Sauce 1		 Tijmsaus A : 1, 7, 9		 Mosterdsaus A : 1, 7, 9, 10, 12 (P)	 Tagliatelle A : 1, 1a, 3
Zetmeel - Féculent 1	 Aardappelpuree A : 6, 7	 Gebakken aardappelen A : 9		 Tex Mex aardappelen A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 6, 9, 10 (P), 11	
Groenten - Légumes 1	 Geraspte wortelen	 Gemengde boontjes A : 6, 7		 Broccoli-kaassaus A : 1 (P), 1b (P), 1d (P), 3, 6, 7	 Veldsla
Groenten - Légumes 2	 Champignons balsamico A : 12	 Gebakken witloof		 Warme appel	
Vegetarisch - Végétariens	 Kaaskroketten A : 1, 1a, 3 (P), 6, 7, 12 (P)	 Bloemkoolkaasburger		 Groentennuggets A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P)	Vegetarische quiche

Allergenen (A) : 1. Gluten, 1a. Tarwe, 1b. Rogge, 1c. Gerst, 1d. Haver, 1e. Spelt, 1f. Kamut, 2. Schaaldieren, 3. Eieren, 4. Vis, 5. Aardnoten, 6. Soja, 7. Melk, 8. Noten, 8a. Amandelen, 8b. Hazelnoten, 8c. Walnoten, 8d. Cashewnoten, 8e. Pecannoten, 8f. Paranoten, 8g. Pistachenoten, 8h. Macadamianoten, 8i. NOT_USED, 9. Selderij, 10. Mosterd, 11. Sesamzaad, 12. Sulfieten, 13. Lupine, 14. Weekdieren . **P = potentieel (i.e., kan aanwezig zijn).**

Hoe hoger de score is, hoe beter het gerecht is voor uw gezondheid en onze planeet.