PEUTER BASIS Menu februari 2020

maandag 03.02.20	dinsdag 04.02.20	woensdag 05.02.20	donderdag 06.02.20	vrijdag 07.02.20
appel	mandarijn	peer	banaan	kiwi
Kalkoenlapje - Stamppot van savooi	Kipfilet - Wortelen gestoofd - Natuuraardappelen	Winterschotel van groenten met tofu en tarwekorrels	Kalfslapje - Witte kool in bechamel - Natuuraardappelen	Heekfilet - Stamppot van witloof
Wortelsoep	pastinaaksoep	seldersoep	groentesoep	tomaatgroentsoep
maandag 10.02.20	dinsdag 11.02.20	woensdag 12.02.20	donderdag 13.02.20	vrijdag 14.02.20
kiwi	appel	mandarijn	peer	banaan
Visblokjes met brunoisegroenten in vissaus - Tuinkruidenpuree	Kalfslapje - Rode biet met appel - Natuuraardappelen	Heekfilet - Stamppot van pompoen	Kipfilet - Schorseneren in bechamel - Natuuraardappelen (baby': pastinaakknolselderpuree)	Vegetarische balletjes in groentesaus - Rijst
seldersoep	broccolisoep	groentesoep	tomaatgroentesoep	preisoep
maandag 17.02.20	dinsdag 18.02.20	woensdag 19.02.20	donderdag 20.02.20	vrijdag 21.02.20
mandarijn	peer	banaan	kiwi	appel
Kipfilet - Stamppot van wortelen	Visblokjes - Rapen in bechamel - Natuuraardappelen	Kalkoenlapje - Stamppot van savooi	schartong - stamppot van witloof	Bolognaisesaus - Elleboogjes - Gemalen kaas
pastinaaksoep	wortelsoep	tomaatpompoensoep	bloemkoolsoep	knolseldersoep
maandag 24.02.20	dinsdag 25.02.20	woensdag 26.02.20	donderdag 27.02.20	vrijdag 28.02.20
peer	banaan	kiwi	appel	mandarijn
Gepaneerde vis - Stamppot op z'n Brussels	Kaassaus met vegetarische balletjes en broccoli - Elleboogjes	gesloten	Kipfilet - Appelmoes - Natuuraardappelen	Kalfslapje - Stamppot van prei
tomaatgroentesoep	seldersoep		groentesoep	bloemkoolsoep