

# Menu 2022 - 2023



## 5 oktober Menu 1

*Salade van gegrilde kip met ananas*

\*\*\*

*Kabeljauw met krokante kruidenkorst*

*Hollandaisesaus en garnalen*

*Gebakken krieltjes*

*Geglaceerde bospeen*

\*\*\*

*Chocoladebavarois*

## 12 oktober Menu 2

*Salade van kip met mango*

\*\*\*

*Gegrilde zalmfilet*

*Penne in pestosaus*

*Salade van rucola met cherrytomaatjes*

\*\*\*

*Kaasplateau met Perencompote en Notenbrood*

## 26 oktober Menu 3

*Salade met tonijn en frisse kruidendressing brood, boter, tapenade en olie*

\*\*\*

*Varkenshaasje met maderasaus of pepersaus  
geroerbakte peultjes en taugé met sesamzaadjes  
aardappelrösti*

\*\*\*

*Grand dessert van aardbeien*

Reserveren via [keuken@vandermeijcollege.nl](mailto:keuken@vandermeijcollege.nl) Geopend vanaf 17:45 tot 20:30  
Menuprijs € 12,50 per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk.

TIP: iets lekkers kopen uit onze eigen bakkerij is ook mogelijk!



Reserveren via [keuken@vandermeijcollege.nl](mailto:keuken@vandermeijcollege.nl) Geopend vanaf 17:45 tot 20:30  
Menuprijs € 12,50 per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk.

TIP: iets lekkers kopen uit onze eigen bakkerij is ook mogelijk!



**23 november**

**Menu 4**

*Salade van gerookte kip*

\*\*\*

*Rode mul met Witte wijnsaus*

*Tagliatelle*

*Broccoli en cherrytomaat*

\*\*\*

*Aardbeienbavaroise*

**30 november**

**Menu 5**

*Heldere groentesoep en terrine*

\*\*\*

*Gepaneerde kipfilet*

*Tomatensaus of kruidenroomsaus*

*Aardappeltaart*

*Roerbakgroenten*

\*\*\*

*IJs met peer en Chokoladesaus*

**7 december**

**Menu 6**

*Rundercarpaccio met oude kaas, rucola  
en truffeldressing*

\*\*\*

*Mulfilet in bierbeslag met remouladesaus  
Carré-aardappelen, Geglanceerde bospeen*

\*\*\*

*Dame Blanche met victoriabeslag*

Reserveren via [keuken@vandermeijcollege.nl](mailto:keuken@vandermeijcollege.nl)

Geopend vanaf 17:45 tot 20:30

Menuprijs € 12,50 per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk.

TIP: iets lekkers kopen uit onze eigen bakkerij is ook mogelijk!



## 14 december      **Menu 7**

*Bonensalade met kidneybonen, spekjes en feta*

\*\*\*

*Spies van kippendijen met paprikasaus groenteschotel witte rijst*

\*\*\*

*Yoghurtijs met honing en walnoot*

## 18 januari      **Menu 8**

*Kippenbouillon met groene asperges*

\*\*\*

*Tilapiafilet*

*Knoflook-limoensaus*

*Rozemarijnkrieltjes*

*Gemengde salade*

\*\*\*

*Sinaasappelbavarois*

## 25 januari      **Menu 9**

*Witlofsoep met blauwe kaas*

\*\*\*

*Tofu in filodeeg*

*Risotto, Gegrilde groente*

*Gevulde portobello*

*Mais-avocadosalsa*

\*\*\*

*Witte chocolade parfait*

Reserveren via [keuken@vandermeijcollege.nl](mailto:keuken@vandermeijcollege.nl)      Geopend vanaf 17:45 tot 20:30  
Menuprijs € 12,50 per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk.

TIP: iets lekkers kopen uit onze eigen bakkerij is ook mogelijk!



**1 februari**

**Menu 10**

*Mozzarella Salade met groene-kruidendressing brood, boter, tapenade en olie*

\*\*\*

*Varkenshaasmedaillons met pepersaus of portsaus  
geroerbakte sugarsnaps en bospeen  
aardappelkroketjes*

\*\*\*

*Proeverij van chocolade en mango*

**8 februari**

**Menu 11**

*Velouté van knoflook met bosui en shiitake*

\*\*\*

*Kipfilet in parmaham  
frisse roodlof-salade  
pommes frites en truffelmayonaise*

\*\*\*

*Trifle van boerencake en vanilleroom met aardbeien en amandelschaafsel  
of chocolade en krokante hazelnoten*

**15 februari**

**Menu 12**

*Gebonden tomatensoep met crème fraîche en basilicum*

\*\*\*

*Schnitzel met sinaasappelgremolata  
pommes carré  
broccoligratin*

\*\*\*

*Vanillebavarois met slagroom en aardbeiensaus of chocoladesaus*

Reserveren via [keuken@vandermeijcollege.nl](mailto:keuken@vandermeijcollege.nl)

Geopend vanaf 17:45 tot 20:30

Menuprijs € 12,50 per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk.

TIP: iets lekkers kopen uit onze eigen bakkerij is ook mogelijk!



**22 maart**

**Menu 13**

*Heldere tomatenbouillon croutons*

\*\*\*

*Garnalenspiesen salade met mesclun, radijs en rode ui  
citroenspaghetti*

\*\*\*

*Chocolade-panna cotta met peer en slagroom*

**29 maart**

**Menu 14**

*Uiensoep met kaascroutons of gebakken pancetta*

\*\*\*

*Krokante kipschnitzel  
knoflook haricot verts  
pommes sautées  
kerriemayonaise*

\*\*\*

*Hazelnootijs met karamelsaus*

Reserveren via [keuken@vandermeijcollege.nl](mailto:keuken@vandermeijcollege.nl) Geopend vanaf 17:45 tot 20:30  
Menuprijs € 12,50 per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk.

TIP: iets lekkers kopen uit onze eigen bakkerij is ook mogelijk!