



4 oktober

Heldere groentesoep en terrine

Gepaneerde kipfilet Tomatensaus of kruidenroomsaus Aardappeltaart
Roerbakgroenten

IJs met peer en Chocoladesaus

11 oktober

Witlofsoep met blauwe kaas

Tofu in filodeeg Risotto, Gegrilde groente Gevulde portobello Maïs-avocadosalsa

Witte chocolade parfait

18 oktober

Uiensoep met kaascroutons of gebakken pancetta

Krokante kipschnitzel knoflook haricot verts pommes sautées kerriemayonaise

Hazelnootijs met karamelsaus

Reserveren via keuken@vandermeijcollege.nl Geopend vanaf 17:45 tot 20:30
Menuprijs € 15,- per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk. TIP:
Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!



1 november

Rundercarpaccio met oude kaas, rucola en truffeldressing

Mulfilet in bierbeslag met remouladesaus Carré-aardappelen, Geglaceerde bospeen

Dame Blanche met victoriabeslag

8 november

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

29 november

Salade van gegrilde kip met ananas

Kabeljauw met krokante kruidenkorst Hollandaisesaus en garnalen Gebakken krieltjes Geglaceerde bospeen

Chocoladebavarois

Reserveren via keuken@vandermeijcollege.nl Geopend vanaf 17:45 tot 20:30
Menuprijs € 15,- per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk. TIP:
Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!



6 december

Heldere tomatenbouillon croutons

Garnalenspiesen salade met mesclun, radijs en rode ui citroenspaghetti

Chocolade-panna cotta met peer en slagroom

13 december

Salade van kip met mango

Gegrilde zalmfilet Penne in pestosaus Salade van rucola met cherrytomaatjes

Kaasplateau met Perencompote en Notenbrood

24 januari

Salade van gerookte kip

Rode mul met Witte wijnsaus Tagliatelle Broccoli en cherrytomaat

Aardbeienbavaroise

Reserveren via keuken@vandermeijcollege.nl Geopend vanaf 17:45 tot 20:30
Menuprijs € 15,- per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk. TIP:
Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!



31 januari

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

28 februari

Kippenbouillon met groene asperges

Tilapiafilet Knoflook-limoensaus Rozemarijnkrieltjes Gemengde salade

Sinaasappelbavarois

6 maart

Bonensalade met kidneybonen, spekjes en feta

Spies van kippendijen met paprikasaus groenteschotel witte rijst

Yoghurtijs met honing en walnoot

Reserveren via keuken@vandermeijcollege.nl Geopend vanaf 17:45 tot 20:30
Menuprijs € 15,- per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk. TIP:
Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!



13 maart

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

20 maart

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 Geopend vanaf 17:45 tot 20:30
Menuprijs € 15,- per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk. TIP:
Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!



Reserveren via keuken@vandermeijcollege.nl Geopend vanaf 17:45 tot 20:30
Menuprijs € 15,- per persoon, exclusief drankjes. Pinnen is mogelijk. TIP:
Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!