

Menu 2021 - 2022



6 oktober

Salade van gegrilde kip met ananas

Kabeljauw met krokante kruidenkorst

Hollandaisesaus en garnalen

Gebakken krieltjes

Geglaceerde bospeen

Chocoladebavarois

13 oktober

Salade van kip met mango

Gegrilde zalmfilet

Penne in pestosaus

Salade van rucola met cherrytomaatjes

Kaasplateau met Perencompote en Notenbrood

17 november

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

Geopend vanaf 17:45 tot 20:30

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

TIP: Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!



24 november

Salade van gerookte kip

Rode mul met Witte wijnsaus

Tagliatelle

Broccoli en cherrytomaat

Aardbeienbavaroise

1 december

Heldere groentesoep en terrine

Gepaneerde kipfilet

Tomatensaus of kruidenroomsaus

Aardappeltaart

Roerbakgroenten

IJs met peer en Chokoladesaus

8 december

*Rundercarpaccio met oude kaas, rucola
en truffeldressing*

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

Dame Blanche met victoriabeslag

Reserveren via keuken@vandermeijcollege.nl

Geopend vanaf 17:45 tot 20:30

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

TIP: Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!



15 december

Bonensalade met kidneybonen, spekjes en feta

Spies van kippendijen met paprikasaus groenteschotel witte rijst

Yoghurtijs met honing en walnoot

12 januari

Kippenbouillon met groene asperges

Tilapiafilet

Knoflook-limoensaus

Rozemarijnkrieltjes

Gemengde salade

Sinaasappelbavarois

19 januari

Witlofsoep met blauwe kaas

Tofu in filodeeg

Risotto, Gegrilde groente

Gevulde portobello

Mais-avocadosalsa

Witte chocolade parfait

Reserveren via keuken@vandermeijcollege.nl

Geopend vanaf 17:45 tot 20:30

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

TIP: Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!



26 januari

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

2 februari

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*

2 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 € 12,50 per persoon, exclusief drankjes. Pinnen helaas niet mogelijk.

TIP: Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!



9 maart

Heldere tomatenbouillon croutons

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

Chocolade-panna cotta met peer en slagroom

23 maart

Uiensoep met kaascroutons of gebakken pancetta

*Krokante kipschnitzel
knoflook haricot verts
pommes sautées
kerriemayonaise*

Hazelnootijs met karamelsaus

30 maart

Heldere tomatenbouillon croutons

*Gebakken garnalen met Thaise currysaus
komkommersalade
pandanrijst*

Hazelnootbavarois met slagroom

Reserveren via keuken@vandermeijcollege.nl

Geopend vanaf 17:45 tot 20:30

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

TIP: Neem extra centjes mee in verband met verkoop uit eigen Bakkerij!