



Maandmenu mei 2026

		Menu mei 2026 Lager		Sint-jozefscollege aalst capucienen Capucienenlaan 95 9300 AALST	
			vrijdag 01/05		
			Dag van de Arbeid 2026		
maandag 04/05		dinsdag 05/05		donderdag 07/05	
Tomatensoep Spirelli carbonara		Aspergesoep Braadworst Ajuinsaus Wortelpuree		Cressonsoep Vol au vent Slamix Frieten	
				vrijdag 08/05	
				Toscaanse tomatensoep Vissticks alaska koolvis Tartaar Erwten Puree	
maandag 11/05		dinsdag 12/05		donderdag 14/05	
Tomaat groentesoep Varkenslapje Kalfsjus Spinazie Gebakken aardappelen		Erwtensoepp Penne tomatensaus ham en groentjes		OH Hemelvaart 2026	
				vrijdag 15/05	
				Brugdag	
maandag 18/05		dinsdag 19/05		donderdag 21/05	
Minestroneoep Kalkoenrollade Jachtsaus Boterbonen Peterselie aardappelen		Broccolisoepp Pasta tricolore, roomsaus, ham, erwtjes en wortel		Kervelsoep Balletjes Tomatensaus Kropsla Frieten	
				vrijdag 22/05	
				Pompoensoep Visserspotje Nantua saus Groentekrans Puree	
maandag 25/05		dinsdag 26/05		donderdag 28/05	
Pinkstermaandag 2026		Tomatensoep Kalfsvleesbrood Demi-glace saus Sperzieboontjes Aardappelen natuur		Aspergesoep Varkensstoofvlees Tomatenpartjes Frieten	
				vrijdag 29/05	
				Preisoep Kippenreepjes Currysaus Rijst met groenten	

Door de aanwezigheid van allergenen in ons bedrijf zijn ongewenste sporen van allergenen in de levensmiddelen nooit volledig uit te sluiten. De levensmiddelen zijn geproduceerd voor onmiddellijke consumptie. Menu onder voorbehoud van wijzigingen.


 aardnoten, noten, melk, eieren, vis, schaaldieren, gluten, soja, mosterd, selder, sulfiet, sesam, weekdier, lupine, lactose, A noten (amandelen), H noten (hazelnoten), W noten (walnoten), C noten (cashewnoten), PE noten (pecannoten), PA noten (paranoten), PI noten (pistachenoot), M noten (macadamia), T gluten van tarwe, R gluten van rogge, G gluten van gerst, H gluten van haver, K gluten van kamut, S gluten van spelt