



# Petrus

## Kok aan huis

### MAANDMENU

Za 1 okt	Knolseldersoep - Traag gegaard speenvarkenfilet met champignonroomsaus, wortel, pompoen en peterseliekrieltjes
Zo 2 okt	Dagmenu
Ma 3 okt	Witloofsoep - Ardeens varkensboomstammetje met natuursaus, courgette, paprika en spinaziepuree
Di 4 okt	Kippenbouillonsoep met balletjes - Vis van de dag met mosterdsaus, broccoliroosjes en puree
Wo 5 okt	Erwtensoep met spek - Gebakken kipfilet met kruidenkaas, erwtes, champignons en gekookte aardappelen
Do 6 okt	Champignonroomsoep - Runderlapjes met trappistensausje, snijboontjes en pompoengratin
Vr 7 okt	Broccolisoe - Gebakken Scampi "Diabolique" met zuiderse groenten, tagliatelli en parmezaanse kaas
Za 8 okt	Minestrone-soep met balletjes - Varkenshaasje met jagersaus, warme groentjes en gebakken aardappel
Zo 9 okt	Dagmenu
Ma 10 okt	Witloof-dillesoep - Gebakken braadworst met natuursaus, rode kool en gekookte aardappelen
Di 11 okt	Pompoen-paprikasoep - Tongrolletjes met wite wijnsaus, erwtes en geprakte bloemkoolpatatjes
Wo 12 okt	Courgettesoep met kruidenkaas - Zuiders gehaktbrood met Provençaalse saus, tomaat uit de oven en rosti aardappelen
Do 13 okt	Groentenbouillon met balletjes - Varkensgebraad met graanmosterdsaus, savooikool met spek en wortelpuree
Vr 14 okt	Bloemkoolsoep met ham - Gebakken zalmfilet met béarnaisesaus, warme groentjes en preistoemp
Za 15 okt	Broccolisoe - Hongaarse goulash met erwtes, courgette, aubergine en rijst
Zo 16 okt	Dagmenu
Ma 17 okt	Peterseliesoep - Gebakken hamburger met ajuinsaus, wortelstoemp
Di 18 okt	Tomaat-courgettesoep - Heekfilet met kruidensaus, warme groentjes met puree van waterkers
Wo 19 okt	Kervelsoep met balletjes - Belgisch stoofvlees met gebakken witloof en krieltjes
Do 20 okt	Pompoen-wortelsoep - Witloof in de oven met ham, kaassaus en gekookte aardappeltjes
Vr 21 okt	Bloemkoolsoep - Kabeljauwfilet met beurre blanc van Hoegaerden, gestoofde prei en stoemp van andijvie en spek
Za 22 okt	Tomatenroomsoep met balletjes - Gevulde kalfsborst met saus van La Chouffe, boontjes met spek, en gratin
Zo 23 okt	Dagmenu
Ma 24 okt	Erwtensoep met ham en croutons - Gehaktballen met warme krieken en gekookte aardappel
Di 25 okt	Preisoep - Vis van de dag met tomatensaus, courgette, champignons en peterseliepuree
Wo 26 okt	Linzensoep met brunoise groentjes - Vol au vent met koekje, herfstgroentjes en gratin
Do 27 okt	Ajuinsoep met geraspte kaas - Herfstgebraad met mosterdsausje, wortel en erwtes en gebakken aardappel
Vr 28 okt	Tomatensoep met balletjes - Vispannetje op Oostendse wijze met fijne groenten en natuurepuree
Za 29 okt	Kippenroomsoep - Chipolatta met vleesjus, gegratineerde bloemkool en gekookte aardappel
Zo 30 okt	Dagmenu
Ma 31 okt	Pompoensoep met ham - Boomstammetje met bruine saus, boontjes met spek en puree

Wijzigingen mogelijk daar onze koks steeds met verse dagproducten werken!

**TELEFOON : 03 376 71 07**

**BANK : BE07 3631 6852 0766**

ALRO FOOD BV - DUWIJCKSTRAAT 17 2500 LIER - BE0683.564.443