



Date	Rotage	PLAT	DESSERT	
lundi	1			
mardi	2	courgette	Steak de dinde pané petits pois & carottes, ps nature	biscuit
mercredi	3			
jeudi	4	Jardinière	boulette de veau ratatouille, cornets	yaourt
vendredi	5	tomate	filet de poulet haricots au beurre, purée	fruit
samedi	6			
dimanche	7			
lundi	8	cresson	rôti de dinde poellée de légumes, ps nature	fruit
mardi	9	chou-fleur	saucisse d'agneau légumes couscous, semoule	danette chocolat
mercredi	10			
jeudi	11	maraicher	spaghetti bolognaise fromage rapé	biscuit
vendredi	12	asperges	croc oeufs ketchup potée aux poireaux	fruit
samedi	13			
dimanche	14	fête des meres	<b>Fête des Mères</b>	
lundi	15	pois	jambon braisé; sce grains de moutarde carottes au thym, ps nature	fruit
mardi	16	tomates	filet de poulet sauce Sambre & Meuse riz	yaourt
mercredi	17			
jeudi	18	oignons	pain de volaille, sce demi-glace chou blanc à la creme, ps nature	biscuit
vendredi	19	brocoli	waterzooi gantoise ps nature	fruit
samedi	20			
dimanche	21			
lundi	22	volaille	rôti de porc, sce blackwell petits pois, ps nature	fruit
mardi	23	poireau	hamburger, courgette tomate, ebly	danette vanille
mercredi	24			
jeudi	25			
	<b>Ascension</b>			
vendredi	26	potirons tomates	boulette vegetarienne purée aux légumes	biscuit
samedi	27			
dimanche	28			
lundi	29	champignons	filet de poulet braisé chou-fleur crème, purée	fruit
mardi	30	carottes	saucisse de porc compote de pommes, ps nature	flan
mercredi	31			

**végétarienne plat régionale légume du mois**

La sauce « Sambre et Meuse » est une préparation culinaire d'origine belge spécialité namuroise faite à base de tomates, d'échalottes, de vin blanc, d'estragon et de crème fraîche. Il s'agit d'une recette séculaire namuroise, transmise au sein des familles de la ville, de mère en fille.

Elle n'avait jamais été écrite mais restait une sorte de secret bien gardé jusqu'à ce qu'un ancien professeur de l'école hôtelière provinciale de Namur la rende publique dans les années 1970.