

## AL DOET APRIL MOOI WEER AANSCHOUWEN HET IS ALS EEN FORTUIN, WE KUNNEN HET NIET VERTROUWEN

### Veresto stelt voor: AZ Rivierenland Bornem

16 maart ll opende Veresto een foodcorner in de nieuwe inkomhal van AZ Rivierenland campus Bornem.



In het AZ Herentals exploiteert Veresto al een gelijkaardig concept in samenwerking met zusterbedrijf Meeza. Veresto zal instaan voor de catering van de bezoekers in het Bornemse ziekenhuis met een foodcorner, automaten en een shop. "Veresto is de merknaam van onze catering in de zorg", situeert Jan Van Eyck het nieuwe project. "Net als in Herentals kiezen we hier voor een frisse uitstraling, ver weg van wat op veel andere plaatsen een behoorlijk sfeerloos gegeven is."

### NIEUWE SUGGESTIES vanaf 1/04/2019

- A. Vogelnestje met tomatensaus, snijboontjes en aardappelpuree
- B. Vol-au-vent met wortelstampot
- C. Vegetarische rijstschotel met tofu, curry en wokgroentjes
- D. Zwarte pens met appelmoes en gabakken aardappelen
- E. Victoriabaars met saffraansaus, broccoli en peterselie aardappelen
- F. Koude schotel met ham, asperges en aardappelsalade
- G. Lasagne bolognaise
- H. Spaghetti bolognaise

Wenst u het dagmenu te vervangen door één van onze suggesties, geef uw keuze **3 werkdagen vooraf** door aan uw bedeler of aan het OCMW (via het daarvoor bestemde formulier). Deze suggesties worden steeds aangevuld met de dagsoep en dessert van onze maandmenu.



## WIJ WENSEN U EEN ZALIG PAASFEEST !



Als de winter weer voorbij, gaan we weer aan Pasen denken, en alles wat daar typisch bij hoort. Aan paaseieren en de paashaas, maar natuurlijk ook aan lekker eten. Het Paasfeest is weer één van die momenten waarop je lekker met je familie en vrienden kunt genieten. Maar Pasen is zoveel meer dan alleen maar een paar vrije dagen om je misselijk te eten aan eieren en chocolade. Het is ook een belangrijke religieuze feestdag met allerlei tradities. Door de jaren heen zijn deze gewoonten aangepast en opgefrist en het eindresultaat zou eigenlijk overal en door iedereen gevierd moeten worden, zelfs door wie niet in de paashaas gelooft. Maar hoe vieren ze het elders in de wereld:

- In **Bermuda** ligt de lat letterlijk hoog met Pasen. Mensen doen er dan niets liever dan vliegeren, met houten stokjes, gekleurd papier en ingewikkelde ontwerpen.
- Páskekrimmen, een **Noorse** traditie waarbij je in de paasvakantie crimeverhalen leest en detectives kijkt en luistert. Het hele land denkt na over mogelijke daders en uitgevers en radio- en tv-zenders voeden dat nog eens extra door zelf moordmysterieën te lanceren.
- Kijk op het Griekse eiland **Corfu** met Pasen maar uit voor rondvliegend aardewerk. Op zaterdagmorgen gooien mensen potten van hun balkon. Deze traditie stamt uit de zestiende eeuw, toen mensen hun oude en nutteloze spullen uit het raam gooiden om zich voor te bereiden op het nieuwe jaar.

### RECEPT VAN DE CHEF: Lamsnavarin

#### Ingrediënten voor 4 personen

- 1.5 kg lamsschouder in stukken
- 200 gr erwtjes, 200 gr groene bonen, 200 gr raapjes
- 5 dl bruine fonds, 2 eetlepels tomatenpuree
- peper, zout, gehakte peterselie
- klontje bakboter

#### Bereiding

- De raapjes schillen en in gelijke stukken snijden van +- 2 cm
- Het vlees kruiden met peper en zout en aankleuren in een pan
- Blus de pan met de fonds tot het vlees onderstaat
- Voeg de tomatenpuree toe en laat het vlees zachtjes garen
- Voeg na 45 min de groentjes toe, eerst de raapjes, daarna de boontjes en ten slotte de erwten
- Kruid naar smaak met peper en zout en eventueel bijbinden met wat bruine maizena
- Afwerken met de gehakte peterselie

Ons Paasmenu van zondag 21 april, geserveerd met gestoofde worteltjes en aardappelen, Smakelijk eten

