

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



SEMAINE DU 04 AU 10 DECEMBRE 2023

RESERVATION AVANT LE JEUDI MIDI

NUMERO DE TELEPHONE : **087/69.33.10** ou MAIL : repas@cpas-herve.be



MERCI DE COMPLETER VOTRE CHOIX DANS LES CASES CI-DESSOUS EN INDIQUANT LE NOMBRE DE REPAS SOUHAITE ET DE RENDRE LA FEUILLE A NOS AGENTS POUR JEUDI AU PLUS TARD

RD1

MENU DU JOUR

MENU DE REMPLACEMENT

3ème CHOIX

NE PAS RECONGELER !

MENU FROID A RECHAUFFER

MENU FROID A RECHAUFFER

MENU FROID A RECHAUFFER

	MENU DU JOUR		MENU DE REMPLACEMENT		3ème CHOIX	
LUNDI 04/12	POTAGE AUX ASPERGES MELEE AUX CHOUX DE BRUXELLES SAUCISSE ROTIE DESSERT DU JOUR	7-12 O U	POTAGE AUX ASPERGES ROTI DE DINDE SCE DEMI GLACE DEMI POIRE GRATIN DAUPHINOIS DESSERT DU JOUR	12 O 7 U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
MARDI 05/12	POTAGE AUX EPINARDS CHOUROUTE GARNIE SAUCISSE LARD PUREE DESSERT DU JOUR	7-9-10 O 7 U	POTAGE AUX EPINARDS ROTI DE DINDE SCE DEMI GLACE DEMI POIRE GRATIN DAUPHINOIS DESSERT DU JOUR	12 O 7 U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
MERCREDI 06/12	POTAGE AUX NAVETS PATES BOLOGNAISE	1 O 1 U	POTAGE AUX NAVETS CARBONNADES DE DINDE AUX LEGUMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
JEUDI 07/12	POTAGE AUX CAROTTES POULET CROUSTILLANT SCE AIGRE DOUX WOK DE LEGUMES ASIATIQUES RIZ SAFRANE DESSERT DU JOUR	1-6-10 O 1 U	POTAGE AUX CAROTTES CARBONNADES DE DINDE AUX LEGUMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
VENDREDI 08/12	POTAGE CULTIVATEUR CABILLAUD SCE BEURRE BLANC CITRONNEE TRIO DE LEGUMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	9 O 4-1-7-12 U	POTAGE CULTIVATEUR OISEAU SANS TETE CHOUX DE BRUXELLES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	7-1 O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI						
SAMEDI 09/12	POTAGE DU JOUR OISEAU SANS TETE CHOUX DE BRUXELLES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	7-1	O U		CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
DIMANCHE 10/12	POTAGE DU JOUR SAUTE DE VEAU JEUNES CAROTTES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	7	O U		CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7

MENU FROID A RECHAUFFER

FOUR PRECHAUFFE 150°C PENDANT 30 MINUTES

FOUR MICRO-ONDES - PUISSANCE 500 W PENDANT 2-3 MINUTES

CONSERVATION DES REPAS : AU FRIGO + 4°C MAXIMUM ET 3 JOURS MAXIMUM



ALLERGENES :



gluten

= 1



soja

= 6



sésame

= 11



crustacés

= 2



lait

= 7



sulfites

= 12



oeufs

= 3



fruits à coque

= 8



lupin

= 13



poisson

= 4



céleri

= 9



molluques

= 14



arachide

= 5



moutarde

= 10