

NOM :  PRÉNOM :	ADRESSE :
-----------------------	-----------



## SEMAINE DU 05 AU 11 JANVIER 2026

RESERVATION **AVANT LE MERCREDI 31-12 MIDI**

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



MERCİ DE COMPLETER VOTRE CHOIX DANS LES CASES CI-DESSOUS EN INDIQUANT LE NOMBRE DE REPAS SOUHAITÉ 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

LUNDI 05/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE AU POTIRON MELEE AUX CAROTTES SAUCISSE ROTIE  DESSERT DU JOUR</p>	7-10 O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: magenta;">POTAGE AU POTIRON ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES AUX AIRELLES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	1-7 O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE</p>	1-7 O U
MARDI 06/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE AUX EPINARDS FOIE DE VEAU SAUCE ECHALOTES CHAMPIGNONS PUREE DESSERT DU JOUR</p>	7-12 O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: magenta;">POTAGE AUX EPINARDS ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES AUX AIRELLES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	1-7 O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE</p>	1-7 O U
MERCREDI 07/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE CELERI VERT POTEE AU CHOU ROUGE CHIPOLATA  DESSERT DU JOUR</p>	9 O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: magenta;">POTAGE CELERI VERT CARBONNADES DE DINDE AUX LEGUMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	9 O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE</p>	1-7 O U
JEUDI 08/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE AUX NAVETS TARTIFLETTE SALADE  DESSERT DU JOUR</p>	7 12 O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: magenta;">POTAGE AUX NAVETS CARBONNADES DE DINDE AUX LEGUMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	9 O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE</p>	1-7 O U
VENDREDI 09/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE AUX COURGETTES POISSON PANE SCE REMOULADE SALADE DE CELERI PUREE DESSERT DU JOUR</p>	1-4 9 7 O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: magenta;">POTAGE AUX COURGETTES OISEAU SANS TETE CHOU FLEUR BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	7 O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE</p>	1-7 O U
MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI								
SAMEDI 10/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE DU JOUR OISEAU SANS TETE CHOU FLEUR BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	7		O U			<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE</p>	1-7
DIMANCHE 11/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE DU JOUR CREPINETTE POIREAUX A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	7		O U			<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE</p>	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**