

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



SEMAINE DU 07 AU 13 JUILLET 2025

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 SOUHAITÉ ET DE RENDRE LA FEUILLE A NOS AGENTS POUR JEUDI AU PLUS TARD

RD 1

MENU DU JOUR

MENU DE REMPLACEMENT

3ème CHOIX

NE PAS RECONGELER !

MENU FROID A RECHAUFFER

MENU FROID A RECHAUFFER

MENU FROID A RECHAUFFER

	MENU FROID A RECHAUFFER		MENU FROID A RECHAUFFER		MENU FROID A RECHAUFFER
LUNDI 07/07	CREME DE TOMATE CORDON BLEU COMPOTE DE POMMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 7 1-3-7 O U	CREME DE TOMATE ROTI DE BŒUF ASPERGES AU BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 7 7 O U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
MARDI 08/07	POTAGE COURGETTES STEAK ARDENNAIS DUO DE CAROTTES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1-3-8 O U	POTAGE COURGETTES ROTI DE BŒUF ASPERGES AU BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 7 O U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
MERCREDI 09/07	POTAGE DE CHICONS FILET DE POULET SCE POIVRADE SALADE POMMES GRENAILLES DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1-9 O U	POTAGE DE CHICONS MEDAILLON DE PORC POIREAUX A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 7 O U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
JEUDI 10/07	POTAGE VERT PRE POISSON PANE SCE REMOULADE PUREE DE BROCOLI DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 9 1-4-7 3-10-12 O U	POTAGE VERT PRE MEDAILLON DE PORC POIREAUX A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 9 7 O U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
VENDREDI 11/07	<i>Plat froid :</i> POTAGE AUX FEVES PAIN DE VIANDE PROVENCALE SALADE DE CONCOMBRES SALADE DE PATES DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 3 3-10 1 O U	POTAGE AUX FEVES STEAK HACHE EPINARDS A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 7 O U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI					
SAMEDI 12/07	POTAGE DU JOUR STEAK HACHE EPINARDS A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 7	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 7	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
DIMANCHE 13/07	POTAGE DU JOUR CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1-7	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 7	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR

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