

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



SEMAINE DU 11 AU 17 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 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 11/12	POTAGE TOMATE POTEE LIEGEOISE SAUCISSE DESSERT DU JOUR	10-12 O U	POTAGE TOMATE ROTI DE DINDE SCE BOURSIN BROCOLI VAPEUR POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	7 O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
MARDI 12/12	POTAGE ANDALOU PAIN DE VIANDE AU FOUR POTEE AUX POIREAUX DESSERT DU JOUR	3 7 O U	POTAGE ANDALOU ROTI DE DINDE SCE BOURSIN BROCOLI VAPEUR POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	7 O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
MERCREDI 13/12	POTAGE AU POTIRON PENNES CREMEUSES AUX CHAMPIGNONS FRAIS AIL ET PARMESAN DESSERT DU JOUR	1-7-12 O U	POTAGE AU POTIRON ESCALOPE PANEE BRUNOISE DE LEGUMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	1 O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
JEUDI 14/12	POTAGE AU CERFEUIL CUISSE DE POULET AU FOUR COMPOTE DE POMMES POMMES GRENAILLES MARINEES DESSERT DU JOUR	O U	POTAGE AU CERFEUIL ESCALOPE PANEE BRUNOISE DE LEGUMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	1 O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
VENREDI 15/12	POTAGE JULIENNE PARMETIER AUX EPINARDS ET SAUMON DESSERT DU JOUR	O U 4-7	POTAGE JULIENNE STEAK ARDENNAIS POIREAUX A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	O U 7	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI						
SAMEDI 16/12	POTAGE DU JOUR STEAK ARDENNAIS POIREAUX A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	7	O U		CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7
DIMANCHE 17/12	POTAGE DU JOUR SAUTE DE DINDE SCE SUPREME ASPERGES AU BEURRE 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