

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



SEMAINE DU 12 AU 18 MAI 2025

RESERVATION AVANT LE JEUDI

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 12/05	<p style="color: green;">JULIENNE AU CURRY MELEE LIEGEOISE SAUCISSE DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">9 7-10 O U</p>	<p style="color: magenta;">JULIENNE AU CURRY ROTI DE DINDE SCE PORTO ASPERGES AU BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">9 12 O U</p>	<p style="color: blue;">POTAGE CUISSÉ DE POULET COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>
MARDI 13/05	<p style="color: green;">POTAGE AU CELERI RAVE GYROS PATES GRECQUES DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">9 6-7 1 O U</p>	<p style="color: magenta;">POTAGE AU CELERI RAVE ROTI DE DINDE SCE PORTO ASPERGES AU BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">9 12 O U</p>	<p style="color: blue;">POTAGE CUISSÉ DE POULET COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>
MERCREDI 14/05	<p style="color: green;">POTAGE AUX OIGNONS OISEAUX SANS TETE SCE ESPAGNOL POIS AUX ECHALOTES POMMES GRENAILLES DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">1 O U</p>	<p style="color: magenta;">POTAGE AUX OIGNONS MEDAILLON DE VEAU CHAMPIGNONS CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">7-12 O U</p>	<p style="color: blue;">POTAGE CUISSÉ DE POULET COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>
JEUDI 15/05	<p style="color: green;">POTAGE CULTIVATEUR WATERZOOI DE POULET PUREE DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">9 3 3-10 12 O U</p>	<p style="color: magenta;">POTAGE CULTIVATEUR MEDAILLON DE VEAU CHAMPIGNONS CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">9 7-12 O U</p>	<p style="color: blue;">POTAGE CUISSÉ DE POULET COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>
VENDREDI 16/05	<p style="color: green;">POTAGE AUX FEVES FILET DE CABILLAUD EPINARDS A LA CREME POMMES PERSILLEES DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">1-4 1-7 O U</p>	<p style="color: magenta;">POTAGE AUX FEVES FILET DE POULET DUO DE CAROTTES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">O U</p>	<p style="color: blue;">POTAGE CUISSÉ DE POULET COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>
MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI					
SAMEDI 17/05	<p style="color: green;">POTAGE DU JOUR FILET DE POULET DUO DE CAROTTES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">O U</p>	<p style="color: magenta;">O U</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">O U</p>	<p style="color: blue;">POTAGE CUISSÉ DE POULET COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>
DIMANCHE 18/05	<p style="color: green;">POTAGE DU JOUR BOULETTE SAUCE CHASSEUR COMPOTE DE POMMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">O U</p>	<p style="color: magenta;">O U</p>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div> <p style="font-size: small;">O U</p>	<p style="color: blue;">POTAGE CUISSÉ DE POULET COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR</p>

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