

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



SEMAINE DU 13 AU 19 JUILLET 2026

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		3ème CHOIX MENU FROID A RECHAUFFER
LUNDI 13/07	POTAGE AUX ASPERGES BŒUF AUX OIGNONS GRATIN DAUPHINOIS DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> 1-7 1 O 7 U	POTAGE AUX ASPERGES ROTI DE DINDE SCE SUPREME POMMES AUX AIRELLES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> 1-7 1 O U	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
MARDI 14/07	POTAGE AU BROCOLI MEDAILLON DE VEAU SCE CHAMPIGNONS CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> 7-12 O U	POTAGE AU BROCOLI ROTI DE DINDE SCE SUPREME POMMES AUX AIRELLES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> 1 O U	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
MERCREDI 15/07	POTAGE JULIENNE PATES SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE RAPE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> 9 1 O 7 U	POTAGE JULIENNE STEAK HACHE SALSIFI CITRONNE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> 9 O U	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
JEUDI 16/07	<i>Plat froid :</i> POTAGE AUX CAROTTES JAMBON BOUDIN CHOU-FLEUR SCE COCKTAIL SALADE DE PDT DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> 1-3-6-7-10 3 O 3-10 U	POTAGE AUX CAROTTES STEAK HACHE SALSIFI CITRONNE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> O U	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
VENDREDI 17/07	POTAGE AUX POIREAUX FILET DE CABILLAUD EPINARDS A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> 4 7 O U	POTAGE AUX POIREAUX FILET DE DINDE JULIENNE DE LEGUMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> 9 O U	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI					
SAMEDI 18/07	POTAGE DU JOUR FILET DE DINDE JULIENNE DE LEGUMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> 9	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> O U	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
DIMANCHE 19/07	POTAGE DU JOUR PAUPIETTE DE VEAU DUO DE CAROTTES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> O U	<input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	POTAGE TETE DE VEAU 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