

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



SEMAINE DU 19 AU 25 JANVIER 2026

RESERVATION AVANT LE JEUDI 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 19/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">CREME DE VOLAILLE 1-3-7-9</p> <p style="color: green;">MELEE AUX CAROTTES 1-7</p> <p style="color: green;">SAUCISSE ROTIE</p> <p style="color: green;">DESSERT DU JOUR</p>	O U	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: magenta;">CREME DE VOLAILLE 1-3-7-9</p> <p style="color: magenta;">ROTI DE DINDE SCE POIVRADE 1-9</p> <p style="color: magenta;">ASPERGES AU BEURRE 7</p> <p style="color: magenta;">POMMES NATURE</p> <p style="color: magenta;">DESSERT DU JOUR</p>	O U	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET 1-7</p> <p style="color: blue;">SCE ESTRAGON</p> <p style="color: blue;">COMPOTE</p> <p style="color: blue;">POMMES NATURE</p>
MARDI 20/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">VELOUTE PATATES DOUCES AU LAIT COCO</p> <p style="color: green;">PAUPIETTE DE VEAU SCE ESPAGNOLE 10</p> <p style="color: green;">HARICOTS</p> <p style="color: green;">POMMES NATURE</p> <p style="color: green;">DESSERT DU JOUR</p>	O U	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: magenta;">VELOUTE PATATES DOUCES AU LAIT COCO</p> <p style="color: magenta;">ROTI DE DINDE SCE POIVRADE 1-9</p> <p style="color: magenta;">ASPERGES AU BEURRE 7</p> <p style="color: magenta;">POMMES NATURE</p> <p style="color: magenta;">DESSERT DU JOUR</p>	O U	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET 1-7</p> <p style="color: blue;">SCE ESTRAGON</p> <p style="color: blue;">COMPOTE</p> <p style="color: blue;">POMMES NATURE</p>
MERCREDI 21/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE AUX CHICONS</p> <p style="color: green;">POLPETTES</p> <p style="color: green;">SAUCE TOMATE AUBERGINES OLIVES</p> <p style="color: green;">PATES GRECQUES 1</p> <p style="color: green;">DESSERT DU JOUR</p>	O U	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: magenta;">POTAGE AUX CHICONS</p> <p style="color: magenta;">SAUTE DE VEAU</p> <p style="color: magenta;">NAVETS A LA CREME 7</p> <p style="color: magenta;">POMMES NATURE</p> <p style="color: magenta;">DESSERT DU JOUR</p>	O U	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET 1-7</p> <p style="color: blue;">SCE ESTRAGON</p> <p style="color: blue;">COMPOTE</p> <p style="color: blue;">POMMES NATURE</p>
JEUDI 22/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE AUX CAROTTES</p> <p style="color: green;">FILET DE DINDE SCE ESTRAGON 1-7</p> <p style="color: green;">CHICONS BRAISES</p> <p style="color: green;">ECRASE DE POMMES DE TERRE</p> <p style="color: green;">DESSERT DU JOUR</p>	O U	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: magenta;">POTAGE AUX CAROTTES</p> <p style="color: magenta;">SAUTE DE VEAU</p> <p style="color: magenta;">NAVETS A LA CREME 7</p> <p style="color: magenta;">POMMES NATURE</p> <p style="color: magenta;">DESSERT DU JOUR</p>	O U	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET 1-7</p> <p style="color: blue;">SCE ESTRAGON</p> <p style="color: blue;">COMPOTE</p> <p style="color: blue;">POMMES NATURE</p>
VENDREDI 23/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE AUX FEVES</p> <p style="color: green;">FILET DE CABILLAUD 4</p> <p style="color: green;">SCE BASQUAISE (POIVRONS) 7</p> <p style="color: green;">PUREE</p> <p style="color: green;">DESSERT DU JOUR</p>	O U	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: magenta;">POTAGE AUX FEVES</p> <p style="color: magenta;">PAIN DE VIANDE 3</p> <p style="color: magenta;">COMPOTE</p> <p style="color: magenta;">POMMES NATURE</p> <p style="color: magenta;">DESSERT DU JOUR</p>	O U	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET 1-7</p> <p style="color: blue;">SCE ESTRAGON</p> <p style="color: blue;">COMPOTE</p> <p style="color: blue;">POMMES NATURE</p>
MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI					
SAMEDI 24/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE DU JOUR</p> <p style="color: green;">PAIN DE VIANDE 3</p> <p style="color: green;">COMPOTE</p> <p style="color: green;">POMMES NATURE</p> <p style="color: green;">DESSERT DU JOUR</p>		O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET 1-7</p> <p style="color: blue;">SCE ESTRAGON</p> <p style="color: blue;">COMPOTE</p> <p style="color: blue;">POMMES NATURE</p>
DIMANCHE 25/01	<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: green;">POTAGE DU JOUR</p> <p style="color: green;">ESCALOPE DE DINDE</p> <p style="color: green;">DUO DE COURGETTES</p> <p style="color: green;">POMMES NATURE</p> <p style="color: green;">DESSERT DU JOUR</p>		O U		<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="color: blue;">CUISSÉ DE POULET 1-7</p> <p style="color: blue;">SCE ESTRAGON</p> <p style="color: blue;">COMPOTE</p> <p style="color: blue;">POMMES NATURE</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