

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



## SEMAINE DU 23 FEVRIER AU 01 MARS 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 SOUHAİTÉ 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<br>23/02                            | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>VELOUTE DE POTIRON</b> 7<br/><b>CARBONNADES DE VEAU</b> 7-12<br/><b>SAUCE AUX CHAMPIGONS</b> 7<br/><b>GRATIN DAUPHINOIS</b> U<br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p> | O<br>12<br>U    | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>VELOUTE DE POTIRON</b><br/><b>ROTI DE BŒUF SCE MADERE</b> 12<br/><b>POMMES AUX AIRELLES</b><br/><b>POMMES NATURE</b> U<br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p> | O<br>1-7<br>U | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE</b><br/><b>CORDON BLEU</b> 1-7<br/><b>COMPOTE</b><br/><b>POMMES NATURE</b><br/><b>DESSERT</b></p> |
| MARDI<br>24/02                            | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE CELERI-RAVE</b><br/><b>HACHIS PARMENTIER</b> 1-7<br/><b>AUX POIREAUX</b><br/><br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p>  | O<br>12<br>U    | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE CELERI-RAVE</b><br/><b>ROTI DE BŒUF SCE MADERE</b> 12<br/><b>POMMES AUX AIRELLES</b><br/><b>POMMES NATURE</b> U<br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p> | O<br>1-7<br>U | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE</b><br/><b>CORDON BLEU</b> 1-7<br/><b>COMPOTE</b><br/><b>POMMES NATURE</b><br/><b>DESSERT</b></p> |
| MERCREDI<br>25/02                         | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE AUX POIS - CROUTONS</b> 1-7<br/><b>PATES</b> 1<br/><b>JAMBON</b><br/><b>CREME TOMATEE</b> 7<br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p>                            | O<br>1-7<br>U   | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE AUX POIS - CROUTONS</b> 1-7<br/><b>OISEAU SANS TETE</b><br/><b>TRIO DE LEGUMES</b><br/><b>POMMES NATURE</b> U<br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p>   | O<br>1-7<br>U | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE</b><br/><b>CORDON BLEU</b> 1-7<br/><b>COMPOTE</b><br/><b>POMMES NATURE</b><br/><b>DESSERT</b></p> |
| JEUDI<br>26/02                            | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE AUX OIGNONS</b> 7<br/><b>CUISSE DE POULET</b> 1-7-12<br/><b>SCE CHAMPIGNONS CREME</b> U<br/><b>POMMES GRENAILLES</b><br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p>   | O<br>7<br>U     | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE AUX OIGNONS</b><br/><b>OISEAU SANS TETE</b><br/><b>TRIO DE LEGUMES</b><br/><b>POMMES NATURE</b> U<br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p>               | O<br>1-7<br>U | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE</b><br/><b>CORDON BLEU</b> 1-7<br/><b>COMPOTE</b><br/><b>POMMES NATURE</b><br/><b>DESSERT</b></p> |
| VENDREDI<br>27/02                         | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE AUX CAROTTES</b><br/><b>BOUCHEE DE LA MER</b> 1-4-7<br/><b>AUX PETITS LEGUMES</b> 7<br/><b>PUREE</b> U<br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p>                 | O<br>1-4-7<br>U | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE AUX CAROTTES</b><br/><b>SAUCISSE</b><br/><b>CHOUX DE BRUXELLES</b><br/><b>POMMES NATURE</b> U<br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p>                   | O<br>1-7<br>U | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE</b><br/><b>CORDON BLEU</b> 1-7<br/><b>COMPOTE</b><br/><b>POMMES NATURE</b><br/><b>DESSERT</b></p> |
| <b>MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI</b> |  |                 |   |               |  |
| SAMEDI<br>28/02                           | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE DU JOUR</b><br/><b>SAUCISSE</b><br/><b>CHOUX DE BRUXELLES</b><br/><b>POMMES NATURE</b><br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p>                                 |                 | O<br>U  |               | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE</b><br/><b>CORDON BLEU</b> 1-7<br/><b>COMPOTE</b><br/><b>POMMES NATURE</b><br/><b>DESSERT</b></p> |
| DIMANCHE<br>01/03                         | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE DU JOUR</b><br/><b>CORDON BLEU</b> 1-7<br/><b>COMPOTE</b><br/><b>POMMES NATURE</b><br/><b>DESSERT DU JOUR</b></p>                                     |                 | O<br>U  |               | <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p><b>POTAGE</b><br/><b>CORDON BLEU</b> 1-7<br/><b>COMPOTE</b><br/><b>POMMES NATURE</b><br/><b>DESSERT</b></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**