

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



SEMAINE DU 25 AU 31 MARS 2024

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

	MENU DU JOUR	MENU DE REMPLACEMENT	3ème CHOIX
	MENU FROID A RECHAUFFER	MENU FROID A RECHAUFFER	NE PAS RECONGELER ! MENU FROID A RECHAUFFER
RD 1			
LUNDI 25/03	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> CREME DE TOMATE MELEE AU CHOU ROUGE 7-12 SAUCISSE DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> CREME DE TOMATE ROTI DE DINDE SCE POIVRADE 1-9 CHAMIGNONS A L'AIL ET AU PERSIL 12 POMMES NATURE DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> TETE DE VEAU 12 POMMES NATURE </div>
MARDI 26/03	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> POTAGE DUBARRY ESCALOPE PANEE 1-3 GRATIN DE PDT AU BROCOLI 7 DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> POTAGE DUBARRY ROTI DE DINDE SCE POIVRADE 1-9 CHAMIGNONS A L'AIL ET AU PERSIL 12 POMMES NATURE DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> TETE DE VEAU 12 POMMES NATURE </div>
MERCREDI 27/03	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> POTAGE AUX POIREAUX PATES 1 CREME DE PARMESAN JAMBON 1-7 DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> POTAGE AUX POIREAUX MEDAILLON DE VEAU CHOU FLEUR BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> TETE DE VEAU 12 POMMES NATURE </div>
JEUDI 28/03	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> POTAGE AUX POIS FILET DE POULET SCE ESTRAGON 1-3-7-9-10 SALADE MIXTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> POTAGE AUX POIS MEDAILLON DE VEAU CHOU FLEUR BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> TETE DE VEAU 12 POMMES NATURE </div>
VENDREDI 29/03	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> POTAGE AUX NAVETS FILET DE SAUMON SCE BEARNAISE EPINARDS A LA CREME 7 POMMES NATURE DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> POTAGE AUX NAVETS CREPINETTE JULIENNE DE LEGUMES 7 POMMES NATURE DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> TETE DE VEAU 12 POMMES NATURE </div>
	MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI		
SAMEDI 30/03	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> POTAGE DU JOUR CREPINETTE JULIENNE DE LEGUMES 7 POMMES NATURE DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; height: 100px;"> O U </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> TETE DE VEAU 12 POMMES NATURE </div>
DIMANCHE 31/03	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> POTAGE DU JOUR BOULETTE COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; height: 100px;"> O U </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> TETE DE VEAU 12 POMMES NATURE </div>

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