

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



SEMAINE DU 26 FEVRIER AU 03 MARS 2024

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

	RD1 MENU DU JOUR <small>MENU FROID A RECHAUFFER</small>		MENU DE REMPLACEMENT <small>MENU FROID A RECHAUFFER</small>		3ème CHOIX NE PAS RECONGELER ! <small>MENU FROID A RECHAUFFER</small>
LUNDI 26/02	POTAGE ST GERMAIN POTE E LIEGEOISE SAUCISSE DESSERT DU JOUR		POTAGE ST GERMAIN CARBONNADES FLAMANDES COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR		CUISS E DE POULET COMPOTE POMMES NATURE
MARDI 27/02	POTAGE ANDALOU NID D'OISEAU SCE TOMATE HARICOTS VERTS POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	3 O U	POTAGE ANDALOU CARBONNADES FLAMANDES COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	3 O U	CUISS E DE POULET COMPOTE POMMES NATURE
MERCREDI 28/02	POTAGE BUTTERNUT FILET DE POULET POIREAUX A LA CREME ECRASE DE POMMES DE TERRE DESSERT DU JOUR	7 O U	POTAGE BUTTERNUT PAIN DE VIANDE CHOU ROUGE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	7 O U	CUISS E DE POULET COMPOTE POMMES NATURE
JEUDI 29/02	POTAGE JULIENNE AU CURRY GYROS SCE POIVRONS PATES GRECQUES DESSERT DU JOUR	6-7 1 O U	POTAGE JULIENNE AU CURRY PAIN DE VIANDE CHOU ROUGE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	6-7 1 O U	CUISS E DE POULET COMPOTE POMMES NATURE
VENDREDI 01/03	POTAGE AUX CHICONS POISSON PANE SCE TARTARE SALADE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	1-4-7-3-10 O U	POTAGE AUX CHICONS BOULETTE COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	1-4-7-3-10 O U	CUISS E DE POULET COMPOTE POMMES NATURE
MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI					
SAMEDI 02/03	POTAGE DU JOUR BOULETTE COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR		O U		CUISS E DE POULET COMPOTE POMMES NATURE
DIMANCHE 03/03	POTAGE DU JOUR FILET DE POULET POIS ET CAROTTES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR		O U		CUISS E DE POULET COMPOTE POMMES NATURE

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