

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



SEMAINE DU 27 JUILLET AU 02 AOUT 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

	MENU DU JOUR	MENU DE REMPLACEMENT	3ème CHOIX
	MENU FROID A RECHAUFFER	MENU FROID A RECHAUFFER	NE PAS RECONGELER ! MENU FROID A RECHAUFFER
LUNDI 27/07	VELOUTE D'ASPERGES PAIN DE VIANDE SAUCE BRUNE LEGUMES D'ÉTÉ POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	VELOUTE D'ASPERGES ROTI DE PORC SCE MOUTARDE FAGOTS DE HARICOTS POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
MARDI 28/07	POTAGE PATATE DOUCES LAIT COCO OISEAU SANS TETE SAUCE BASQUAISE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	POTAGE PATATE DOUCES LAIT COCO ROTI DE PORC SCE MOUTARDE FAGOTS DE HARICOTS POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
MERCREDI 29/07	POTAGE AU CELERI RAVE FILET DE POULET SCE ESTRAGON DUO DE COURGETTES PUREE DESSERT DU JOUR	POTAGE AU CELERI RAVE CARNONNADES DE DINDE PETITS LEGUMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
JEUDI 30/07	PLAT FROID : POTAGE AUX CONCOMBRES PECHE AU THON LAITUE SALADE DE POMMES DE TERRE DESSERT DU JOUR	POTAGE AUX CONCOMBRES CARNONNADES DE DINDE PETITS LEGUMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
VENDREDI 31/07	POTAGE AUX CAROTTES PATES SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE DESSERT DU JOUR	POTAGE AUX CAROTTES MEDAILLON DE VEAU CHAMPIGNONS CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
	MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI		
SAMEDI 01/08	POTAGE DU JOUR MEDAILLON DE VEAU CHAMPIGNONS CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	O U	POTAGE TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
DIMANCHE 02/08	POTAGE DU JOUR POULET CROQUANT COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	O U	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



mollusques

= 14



arachide

= 5



moutarde

= 10