

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



SEMAINE DU 30 JUIN AU 06 JUILLET 2025

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

RD 3

MENU DU JOUR

MENU DE REMPLACEMENT

3ème CHOIX

NE PAS RECONGELER !
MENU FROID A RECHAUFFER

MENU FROID A RECHAUFFER

MENU FROID A RECHAUFFER

	MENU FROID A RECHAUFFER		MENU FROID A RECHAUFFER		3ème CHOIX MENU FROID A RECHAUFFER
LUNDI 30/06	CREME D'ASPERGES BŒUF AUX OIGNONS LEGUMES D'ÉTÉ GRATIN DAUPHINOIS DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1-7 O 7 U	CREME D'ASPERGES ROTI DE PORC COMPOTE RHUBARBE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1-7 O U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
MARDI 01/07	POTAGE PATATES DOUCE ET LAIT COCO ESCALOPE PANEE SAUCE BASQUAISE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1-3 O U	POTAGE PATATES DOUCE ET LAIT COCO ROTI DE PORC COMPOTE RHUBARBE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
MERCREDI 02/07	POTAGE AU CELERI RAVE FILET DE POULET SCE ESTRAGON DUO DE COURGETTES PUREE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 7 O 7 U	POTAGE AU CELERI RAVE PAUPIETTE DE VEAU CHAMPIGNONS CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O 7-12 U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
JEUDI 03/07	<i>PLAT FROID :</i> POTAGE AUX CONCOMBRES PECHE AU THON LAITUE SALADE DE PDT DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 3-4-10 O 10 U	POTAGE AUX CONCOMBRES PAUPIETTE DE VEAU CHAMPIGNONS CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O 7-12 U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
VENDREDI 04/07	POTAGE AUX CAROTTES PATES SAUCE BOLOGNAISE FROMAGE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1 O 7 U	POTAGE AUX CAROTTES FILET DE POULET CHOU ROUGE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI					
SAMEDI 05/07	POTAGE DU JOUR FILET DE POULET CHOU ROUGE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR
DIMANCHE 06/07	POTAGE DU JOUR BOULETTE SAUCE CHASSEUR COMPOTE DE POMMES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	POTAGE CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE 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



molluques

= 14



arachide

= 5



moutarde

= 10