

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



## SEMAINE DU 17 AU 23 FEVRIER 2025

RESERVATION AVANT LE JEUDI MIDI

NUMERO DE TELEPHONE : **087/69.33.10** ou MAIL : [repas@cpas-herve.be](mailto: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

#### MENU DE REMPLACEMENT

#### 3ème CHOIX

NE PAS RECONGELER !

#### MENU FROID A RECHAUFFER

#### MENU FROID A RECHAUFFER

#### MENU FROID A RECHAUFFER

LUNDI 17/02	<p style="text-align: right;">1-3-7-9</p> <p><b>CREME DE VOLAILLE</b> <b>MELEE AUX CAROTTES</b> <b>SAUCISSE ROTIE</b>  <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: right;">1-3-7-9</p> <p><b>CREME DE VOLAILLE</b> <b>ROTI DE DINDE SCE POIVRADE</b> <b>ASPERGES AU BEURRE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: right;">1-9 7</p> <p><b>POTAGE</b> <b>BOULETTE</b> <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>
MARDI 18/02	<p style="text-align: right;">10</p> <p><b>VELOUTE PATATES DOUCES AU LAIT COCO</b> <b>PAUPIETTE VEAU SCE MIEL MOUTARDI</b> <b>HARICOTS</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: right;">1-9 7</p> <p><b>VELOUTE PATATES DOUCES AU LAIT COCO</b> <b>ROTI DE DINDE SCE POIVRADE</b> <b>ASPERGES AU BEURRE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: right;">1-9 7</p> <p><b>POTAGE</b> <b>BOULETTE</b> <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>
MERCREDI 19/02	<p style="text-align: right;">1 1-7</p> <p><b>POTAGE AUX CHICONS</b> <b>PATES</b> <b>PETITS POIS BACON</b> <b>FROMAGE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: right;">7</p> <p><b>POTAGE AUX CHICONS</b> <b>SAUTE DE VEAU</b> <b>NAVETS A LA CREME</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: right;">7</p> <p><b>POTAGE</b> <b>BOULETTE</b> <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>
JEUDI 20/02	<p style="text-align: right;">1-7</p> <p><b>POTAGE AUX CAROTTES</b> <b>FILET DE DINDE SCE ESTRAGON</b> <b>CHICONS BRAISES</b> <b>ECRASE DE POMMES DE TERRE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: right;">7</p> <p><b>POTAGE AUX CAROTTES</b> <b>SAUTE DE VEAU</b> <b>NAVETS A LA CREME</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: right;">7</p> <p><b>POTAGE</b> <b>BOULETTE</b> <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>
VENDREDI 21/02	<p style="text-align: right;">4 7</p> <p><b>POTAGE AUX FEVES</b> <b>FILET DE CABILLAUD</b> <b>SCE BASQUAISE (POIVRONS)</b> <b>PUREE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: right;">3</p> <p><b>POTAGE AUX FEVES</b> <b>PAIN DE VIANDE</b> <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: right;">3</p> <p><b>POTAGE</b> <b>BOULETTE</b> <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>
<b>MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI</b>					
SAMEDI 22/02	<p style="text-align: right;">3</p> <p><b>POTAGE DU JOUR</b> <b>PAIN DE VIANDE</b> <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: center; font-size: 2em;">O U</p>	O U	<p style="text-align: right;">3</p> <p><b>POTAGE</b> <b>BOULETTE</b> <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>
DIMANCHE 23/02	<p><b>POTAGE DU JOUR</b> <b>ESCALOPE DE DINDE</b> <b>DUO DE COURGETTES</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b></p>	O U	<p style="text-align: center; font-size: 2em;">O U</p>	O U	<p><b>POTAGE</b> <b>BOULETTE</b> <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</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