

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



## SEMAINE DU 20 AU 26 JANVIER 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

	MENU DU JOUR		MENU DE REMPLACEMENT		3ème CHOIX
	MENU FROID A RECHAUFFER		MENU FROID A RECHAUFFER		MENU FROID A RECHAUFFER
LUNDI 20/01	CREME DE VOLAILLE MELEE AUX CAROTTES SAUCISSE ROTIE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1-3-7-9 O U	CREME DE VOLAILLE ROTI DE DINDE SCE POIVRADE ASPERGES AU BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1-3-7-9 O U	CUISSSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE
MARDI 21/01	VELOUTE PATATES DOUCES AU LAIT COCO JAMBONNEAU SCE MIEL MOUTARDE HARICOTS POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 10 O U	VELOUTE PATATES DOUCES AU LAIT COCO ROTI DE DINDE SCE POIVRADE ASPERGES AU BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1-9 O U	CUISSSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE
MERCREDI 22/01	POTAGE AUX CHICONS PATES PETITS POIS BACON FROMAGE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1 O U	POTAGE AUX CHICONS SAUTE DE VEAU NAVETS A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1-7 O U	CUISSSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE
JEUDI 23/01	POTAGE AUX CAROTTES FILET DE DINDE SCE ESTRAGON CHICONS BRAISES ECRASE DE POMMES DE TERRE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 1-7 O U	POTAGE AUX CAROTTES SAUTE DE VEAU NAVETS A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 7 O U	CUISSSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE
VENREDI 24/01	POTAGE AUX FEVES FILET DE CABILLAUD SCE BASQUAISE (POIVRONS) PUREE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 4 O U	POTAGE AUX FEVES PAIN DE VIANDE COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 3 O U	CUISSSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE
MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI					
SAMEDI 25/01	POTAGE DU JOUR PAIN DE VIANDE COMPOTE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> 3	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>	CUISSSE DE POULET SCE ESTRAGON COMPOTE POMMES NATURE
DIMANCHE 26/01	POTAGE DU JOUR ESCALOPE DE DINDE DUO DE COURGETTES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/> O U	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>	CUISSSE DE POULET SCE ESTRAGON 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