

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



## SEMAINE DU 27 JANVIER AU 02 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 SOUHAITE 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 27/01	<b>VELOUTE DE POTIRON</b> 7 <b>CARBONNADES DE VEAU</b> 7-12 O <b>SAUCE AUX CHAMPIGONS</b> 7 U <b>GRATIN DAUPHINOIS</b> <b>DESSERT DU JOUR</b>	O 12 U	<b>VELOUTE DE POTIRON</b> <b>ROTI DE BŒUF SCE MADERE</b> 12 O <b>POMMES AUX AIRELLES</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b>	O U	<b>CUISSE DE POULET</b> <b>SCE ESTRAGON</b> 1-7 <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b>
MARDI 28/01	<b>POTAGE CELERI-RAVE</b> 1 O <b>ESCALOPE PANEE</b> 1-7 U <b>CHOU-FLEUR BECHAMEL</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b>	O 12 U	<b>POTAGE CELERI-RAVE</b> <b>ROTI DE BŒUF SCE MADERE</b> 12 O <b>POMMES AUX AIRELLES</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b>	O U	<b>CUISSE DE POULET</b> <b>SCE ESTRAGON</b> 1-7 <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b>
MERCREDI 29/01	<b>POTAGE AUX POIS - CROUTONS</b> 1-7 O <b>PATES</b> 1 O <b>SAUCE BOLOGNAISE</b> 1 U <b>DESSERT DU JOUR</b>	O U	<b>POTAGE AUX POIS - CROUTONS</b> 1-7 O <b>OISEAU SANS TETE</b> <b>TRIO DE LEGUMES</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b>	O U	<b>CUISSE DE POULET</b> <b>SCE ESTRAGON</b> 1-7 <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b>
JEUDI 30/01	<b>POTAGE AUX OIGNONS</b> 7 O <b>CUISSE DE POULET</b> 1-7-12 U <b>SCE CHAMPIGNONS CREME</b> <b>POMMES GRENAILLES</b> <b>DESSERT DU JOUR</b>	O U	<b>POTAGE AUX OIGNONS</b> <b>OISEAU SANS TETE</b> <b>TRIO DE LEGUMES</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b>	O U	<b>CUISSE DE POULET</b> <b>SCE ESTRAGON</b> 1-7 <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b>
VENDREDI 31/01	<b>POTAGE AUX CAROTTES</b> 4-7 O <b>PARMENTIER DE CABILLAUD</b> 7-12 U <b>AUX EPINARDS</b> <b>DESSERT DU JOUR</b>	O U	<b>POTAGE AUX CAROTTES</b> <b>MEDAILLON DE VEAU</b> <b>CHOUX DE BRUXELLES</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b>	O U	<b>CUISSE DE POULET</b> <b>SCE ESTRAGON</b> 1-7 <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b>
<b>MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI</b>					
SAMEDI 01/02	<b>POTAGE DU JOUR</b> <b>MEDAILLON DE VEAU</b> <b>CHOUX DE BRUXELLES</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b>	O U		O U	<b>CUISSE DE POULET</b> <b>SCE ESTRAGON</b> 1-7 <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b>
DIMANCHE 02/02	<b>POTAGE DU JOUR</b> 1-7 <b>CORDON BLEU</b> <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b> <b>DESSERT DU JOUR</b>	O U		O U	<b>CUISSE DE POULET</b> <b>SCE ESTRAGON</b> 1-7 <b>COMPOTE</b> <b>POMMES NATURE</b>

#### 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