

|          |           |
|----------|-----------|
| NOM :    | ADRESSE : |
| PRÉNOM : |           |



## SEMAINE DU 31 MARS AU 06 AVRIL 2025

**RESERVATION AVANT LE JEUDI**

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   |
|---|--|--|--|---|--|
|   | <b>MENU FROID A RECHAUFFER</b>   |  | <b>MENU FROID A RECHAUFFER</b>   |   | <b>NE PAS RECONGELER !<br/>MENU FROID A RECHAUFFER</b>               |
| LUNDI<br>31/03                            | VELOUTE DE CHAMPIGNONS<br>MELEE AUX CHOUX DE BRUXELLES<br>SAUCISSE ROTIE<br>DESSERT DU JOUR                  | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>7 O<br>U         | VELOUTE DE CHAMPIGNONS<br>ROTI DE VEAU SCE MADERE<br>FAGOTS DE HARICOTS<br>POMMES NATURE<br>DESSERT DU JOUR    | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>O<br>U      | POTAGE<br>CORDON BLEU<br>POMMES NATURE<br>COMPOTE<br>DESSERT DU JOUR |
| MARDI<br>01/04                            | POTAGE JULIENNE<br>PAUPIETTE DE VEAU<br>RATATOUILLE<br>POMMES NATURE<br>DESSERT DU JOUR                      | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>9<br>7-12 O<br>U | POTAGE JULIENNE<br>ROTI DE VEAU SCE MADERE<br>FAGOTS DE HARICOTS<br>DESSERT DU JOUR<br>DESSERT DU JOUR         | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>O<br>U      | POTAGE<br>CORDON BLEU<br>POMMES NATURE<br>COMPOTE<br>DESSERT DU JOUR |
| MERCREDI<br>02/04                         | POTAGE ANDALOU<br>CREMEUX DE POMMES DE TERRE<br>ET POIREAUX<br>FILET DE DINDE SCE SUPREME<br>DESSERT DU JOUR | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>7<br>O<br>7 U    | POTAGE ANDALOU<br>MEDAILLON DE VEAU<br>CHAMPIGNONS CREME<br>POMMES NATURE<br>DESSERT DU JOUR                   | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>O<br>7-12 U | POTAGE<br>CORDON BLEU<br>POMMES NATURE<br>COMPOTE<br>DESSERT DU JOUR |
| JEUDI<br>03/04                            | POTAGE LENTILLES CORAIL CAROTTES<br>POISSON PANE<br>SALADE COLESLAW<br>PUREE<br>DESSERT DU JOUR              | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>4<br>10 O<br>7 U | POTAGE LENTILLES CORAIL CAROTTES<br>MEDAILLON DE VEAU<br>CHAMPIGNONS CREME<br>POMMES NATURE<br>DESSERT DU JOUR | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>O<br>7-12 U | POTAGE<br>CORDON BLEU<br>POMMES NATURE<br>COMPOTE<br>DESSERT DU JOUR |
| VENDREDI<br>04/04                         | POTAGE AU CRESSON<br>CUISSE DE POULET SCE ESTRAGON<br>SALADE DE TOMATES<br>POMMES NATURE<br>DESSERT DU JOUR  | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>7<br>O<br>U      | POTAGE AU CRESSON<br>FILET DE POULET<br>PETITS POIS<br>POMMES NATURE<br>DESSERT DU JOUR                        | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>O<br>U      | POTAGE<br>CORDON BLEU<br>POMMES NATURE<br>COMPOTE<br>DESSERT DU JOUR |
| <b>MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI</b> |  |  |  |   |  |
| SAMEDI<br>05/04                           | POTAGE DU JOUR<br>FILET DE POULET<br>PETITS POIS<br>POMMES NATURE<br>DESSERT DU JOUR                         | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>O<br>U           | O<br>U   | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>O<br>U      | POTAGE<br>CORDON BLEU<br>POMMES NATURE<br>COMPOTE<br>DESSERT DU JOUR |
| DIMANCHE<br>06/04                         | POTAGE DU JOUR<br>PAIN DE VIANDE<br>CHOU ROUGE<br>POMMES NATURE<br>DESSERT DU JOUR                           | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>O<br>U           | O<br>U   | <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/><br>O<br>U      | POTAGE<br>CORDON BLEU<br>POMMES NATURE<br>COMPOTE<br>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