

NOM :	ADRESSE :
PRÉNOM :	



SEMAINE DU 16 AU 22 DECEMBRE 2024

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

RD 1

MENU DU JOUR

MENU DE REMPLACEMENT

3ème CHOIX

NE PAS RECONGELER !

MENU FROID A RECHAUFFER

MENU FROID A RECHAUFFER

MENU FROID A RECHAUFFER

LUNDI 16/12	POTAGE VOLAILLE CORDON BLEU POIS ET CAROTTES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	1-7 O U	POTAGE VOLAILLE ROTI DE PORC SCE DEMI-GLACE ASPERGES AU BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	12 7 O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7 O U
MARDI 17/12	POTAGE AUX SALSIFIS POULET CROQUANT COURGETTES TOMATEES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	1-7 O U	POTAGE AUX SALSIFIS ROTI DE PORC SCE DEMI-GLACE ASPERGES AU BEURRE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	12 7 O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7 O U
MERCREDI 18/12	POTAGE AUX POIS PATES JAMBON CREME DESSERT DU JOUR	1 7 O U	POTAGE AUX POIS BŒUF AUX OIGNONS CAROTTES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	1 O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7 O U
JEUDI 19/12	POTAGE AU CHOU FLEUR TETE DE VEAU POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	1-12 7 O U	POTAGE AU CHOU FLEUR BŒUF AUX OIGNONS CAROTTES POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	1 O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7 O U
VENDREDI 20/12	POTAGE JULIENNE FILET DE CABILLAUD SALADE PUREE DE PATATE DOUCE DESSERT DU JOUR	9 4 O U	POTAGE JULIENNE SAUCISSE ROTIE POIREAUX A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	7 O U	CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7 O U
MENU DU WEEK-END LIVRÉ LE VENDREDI						
SAMEDI 21/12	POTAGE DU JOUR SAUCISSE ROTIE POIREAUX A LA CREME POMMES NATURE DESSERT DU JOUR	7	O U		CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7 O U
DIMANCHE 22/12	POTAGE DU JOUR FILET DE POULET COMPOTE RHUBARBE POMMES NATURE DESSERT DU JOUR		O U		CORDON BLEU COMPOTE POMMES NATURE	1-7 O U

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