

**MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2019****COMMANDE DE REPAS**A remettre pour le **VENDREDI 18 JANVIER 2019** au plus tard**Comment compléter ?**

**R** Indiquez le nombre de repas souhaité, par jour (1 REPAS = POTAGE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT)  
**P** UNIQUEMENT si vous souhaitez que l'on vous serve un potage SUPPLEMENTAIRE

**ENSUITE : totaliser par semaine et pour le mois avant de signer pour confirmation.**

**En cas de changement en cours de mois (annulation ou commande supplémentaire), merci de téléphoner  
 aux cuisines entre 8h30 et 9h00 : 061/51.15.87**

**NOM - Prénom :****Adresse :**

			A				A
<b>VE</b>	<b>1</b>	<b>R</b> Potage aux oignons <b>P</b> Boulettes à la liégeoise Salade verte - P. de terre nature Crêpe de la Chandeleur	9 1-3-6-7-9 0 1-3-7	<b>SA</b>	<b>9</b>	<b>R</b> Minestrone <b>P</b> Cuisse de lapin - Chicons P. de terre dauphines Tarte à la rhubarbe	1-3-6 1-7 1-3-7
<b>SA</b>	<b>2</b>	<b>R</b> Crème de carottes <b>P</b> Poulet mozzarella Brocolis - Purée de p. de terre Tarte brésilienne	1-6-7-9 1-3-6-7 1-3-6-7-10 1-3-6-7-8	<b>DI</b>	<b>10</b>	<b>R</b> Potage aux carottes <b>P</b> Blanquette de veau à l'ail Duo de carottes - P. de terre nature Dessert	9 1-7 6-7 1-3-7-8-11-12
<b>DI</b>	<b>3</b>	<b>R</b> Bouillon aux légumes <b>P</b> Boudin de soupe Chou vert - P. de terre nature Dessert	1-3-6-7-9 1-3-7 6-7 1-3-7-8-11-12	<b>LU</b>	<b>11</b>	<b>R</b> Bouillon aux vermicelles <b>P</b> Boudin blanc Compote - Purée de p. de terre Yaourt	1-3-6-7-9 1-3-7 1-3-6-7-10 7
<b>LU</b>	<b>4</b>	<b>R</b> Potage à la tomate <b>P</b> Vol-au-vent - Champignons Frites Madeleine	9 1-6-7 0 1-3-6-7	<b>MA</b>	<b>12</b>	<b>R</b> Potage aux tomates <b>P</b> Pain de viande, sauce moutarde Haricots au beurre - Pâtes Chocolat	9 1-3-6-7-10 1-6-7
<b>MA</b>	<b>5</b>	<b>R</b> Potage au cerfeuil <b>P</b> Saucisse Salsifis - P. de terre nature Yaourt	9 1-7 6-7 7	<b>ME</b>	<b>13</b>	<b>R</b> Potage aux panais <b>P</b> Chicons au gratin Frites Fruit	9 1-6-7
<b>ME</b>	<b>6</b>	<b>R</b> Crème exotique <b>P</b> Rosbeef Chou-fleur - Gratin dauphinois Trancetto	1-6-7-9 1-3-6-7-9 6-7 1-3-6-7-8	<b>JE</b>	<b>14</b>	<b>R</b> Potage aux courgettes <b>P</b> Rôti de porc - Poireaux à la crème P. de terre nature Cœur de Saint-Valentin	9 1-3-6-7-9-12 1-3-7-12
<b>JE</b>	<b>7</b>	<b>R</b> Potage aux brocolis <b>P</b> Filet de poulet pané Pois et carottes - Pâtes Fruit	9 1-3-6-7 1-6-7	<b>VE</b>	<b>15</b>	<b>R</b> Potage au céleri <b>P</b> Tranche de poisson Poivrons 3 couleurs - Riz Crème vanille	9 43650 6-7
<b>VE</b>	<b>8</b>	<b>R</b> Potage au potiron <b>P</b> Fishsticks - Salade de tomates Purée de p. de terre Confiserie	9 1-4 1-3-6-7-10 1-3-7-8-11-12	<b>SA</b>	<b>16</b>	<b>R</b> Potage aux légumes jaunes <b>P</b> Gigot d'agneau - Choux de Bruxelles P. de terre rissolées maison Eclair	9 1-7 0 1-3-6-8

**TOTAL DU 1 AU 8**Repas Potage 

supplémentaire

**TOTAL DU 9 AU 16**Repas Potage 

supplémentaire

# MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2019

## COMMANDE DE REPAS

A remettre pour le **VENDREDI 18 JANVIER 2019** au plus tard

		A				A			
DI	17	R	Potage aux poireaux	9	LU	25	R	Potage aux pois	6-7-9
		P	Lard	0			P	Cordon bleu	1-3-6-7-9
			Potée liégeoise	1-				Compote - Frites	
			Dessert	1-3-7-8-11-12				Frangipane	1-3-6-7
LU	18	R	Potage aux carottes	9	MA	26	R	Potage au chou-fleur	9
		P	Saucisse	1-7			P	Brochette de porc, sauce au poivre	1-3-6-7-9
			Ratatouille - Pâtes	1-6-7				Haricots sauce tomate - P. de terre	0
			Yaourt	7				rissolées maison - Yaourt	7
MA	19	R	Potage aux oignons	9	ME	27	R	Bouillon de légumes tomates	1-3-6-7-9
		P	Tranche de porc panée	1-3-6-7-9			P	Langue de bœuf, sauce madère	1-3-6-7-9-12
			Pois et carottes - P. de terre nature	6-7				Salade mixte - Purée de p. de terre	1-3-6-7-10
			Gaufre au chocolat	1-3-6-7-11				Tiramisu	1-3-6-7-8
ME	20	R	Potage à la tomate	9	JE	28	R	Potage aux poireaux	9
		P	Blanc de poulet, sauce curry	1-7			P	Cuisse de poulet - Champignons à	1-3-6-7-9-12
			Ananas - Riz					la crème - P. de terre nature	
			Cornet à la crème	1-3-6-7-8				Fruit	
JE	21	R	Potage aux épinards	9					
		P	Tagliatelles à la bolognaise	1-3-6-7-9					
			Mousse au chocolat	1-3-6-7-8-13					
VE	22	R	Potage au potiron	9					
		P	Pavé de saumon - Epinards à la	1-4-7					
			crème - P. de terre nature						
			Fruit						
SA	23	R	Crème de champignons	1-6-7-9	<p><i>Les menus proposés peuvent subir des modifications suivant les cours et les arrivages. Des changements consécutifs à un souci de livraison ou de rupture du produit proposé pourraient donc se produire. Toutes nos excuses si le cas se présente.</i></p>				
		P	Cuisse de canard, sauce à l'orange	1-3-7					
			Tomate au four - Purée de p.de t.	1-3-6-7-10					
			Tarte au riz	1-3-5-7					
DI	24	R	Soupe verte	9					
		P	Carbonades à la flamande	1-3-6-7-9-12					
			Légumes oubliés - P. de t. nature	6-7					
			Dessert	1-3-7-8-11-12					
<b>TOTAL DU 17 AU 24</b>					<b>TOTAL DU 25 AU 28</b>		<b>TOTAL MOIS</b>		
Repas	<input type="text"/>			Repas	<input type="text"/>			Repas	<input type="text"/>
Pot.sup.	<input type="text"/>			Pot.sup.	<input type="text"/>			Pot. Supplém.	<input type="text"/>

A = Allergènes présents. N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples informations concernant les allergènes.

- 1 = Céréales contenant du gluten
- 2 = crustacés
- 3 = œufs
- 4 = poissons
- 5 = arachides
- 6 = soja
- 7 = lait

- 8 = fruits à coque
- 9 = céleri
- 10 = moutarde
- 11 = graines de sésame
- 12 = anhydride sulfureux ou sulfites
- 13 = lupin
- 14 = mollusques

*Les bols et plats doivent être rendus débarassés de toute trace de nourriture, lavés et en parfait état lors du suivant passage de notre service de repas à domicile. Dans le cas contraire, le CPAS se réserve le droit de vous faire livrer vos repas dans des bols et plats jetables, qui vous seront facturés au prix de 0,43 € par jour.*

**SIGNATURE DU BENEFICIAIRE :**



