

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2020

COMMANDE DE REPAS

A remettre pour le **VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2020** 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 : 0491/87 76 12 (nouveau numéro)

NOM - Prénom :			Adresse :				
			A			A	
Je	1	R Potage à la tomate	9	Ve	9	R Potage aux oignons	9
		P Macaronis au jambon	1-7			P Brochette de poisson - Carottes râpées	1-3-7
		Macédoine de fruits	0			P. de terre nature	0
						Fruit	0
Ve	2	R Bouillon aux petits légumes	1-3-6-7-9	Sa	10	R Crème de laitue	1-6-7-9
		P Dos de cabillaud, sauce ciboulette	4-7			P Filet de poulet mozzarella - Brocolis	1-3-6-7
		Salade verte - Riz	6-7			Röstis	3
		Yaourt	7			Cornet à la crème	1-3-6-7-8
Sa	3	R Crème d'asperges	1-6-7-9	Di	11	R Potage julienne	9
		P Coquelet à l'estragon - Petits pois	1-3-6-7-9			P Boudin de soupe - Chou vert	1-3-6-7-9
		P. de terre rissolées	0			P. de terre nature	0
		Tarte aux pommes/rhubarbe	1-3-7			Dessert	1-3-7-8-11-12
Di	4	R Potage au chou-fleur	9	Lu	12	R Potage aux carottes	9
		P Joue de porc à la bière - Jeunes carottes - P. de terre nature	1-3-6-7-9-12			P Cordon bleu - Poêlée de légumes campagnarde - Pâtes grecques	1-3-6-7-9
		Dessert	1-3-7-8-11-12			Yaourt	7
Lu	5	R Potage au cerfeuil	9	Ma	13	R Potage aux poireaux	9
		P Saucisse - Haricots blancs	0			P Brochette de porc - Salade verte	1-3-6-7-9
		P. de terre nature	0			P. de terre en robe des champs	0
		Mousse au chocolat	1-3-6-7-8-13			Fruit	0
Ma	6	R Potage aux légumes variés	7-9	Me	14	R Crème de champignons	1-6-7-9
		P Sauté de dinde aux champignons	7			P Rosbeef - Chicons	1-3-6-7-9
		Pâtes	1-6-7			P. de terre à la crème	7
		Frangipane	1-3-6-7			Fromage et pain de campagne	1-7
Me	7	R Crème de chicons	1-6-7-9	Je	15	R Bouillon tomate et vermicelles	9
		P Cuisse de canard à l'échalote	1-3-6-7-9			P Roulades jambon-œuf	1-6-7
		Haricots verts - Purée de p. de terre	1-6-7-12			Purée de p. de terre	6-7
		Tarte aux abricots	1-3-7			Crème vanille	1-3-6-7
Je	8	R Potage au potiron	9	Ve	16	R Potage aux légumes jaunes	9
		P Boulettes sauce tomate - Salade de concombres - Frites	1-7			P Tagliatelles au saumon	2-3-6-7
		Trancetto	0			Crêpe	1-3-7
			1-3-6-7-8				
TOTAL DU 1 AU 8			TOTAL DU 9 AU 16				
Repas <input type="text"/>			Repas <input type="text"/>				
Potage <input type="text"/>			Potage <input type="text"/>				
supplémentaire			supplémentaire				

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2020

COMMANDE DE REPAS

A remettre pour le **VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2020** au plus tard

		A				A			
Sa	17	R	Crème de cresson	1-6-7-9	Lu	26	R	Potage aux carottes	9
		P	Jambonneau, sauce madère	1-3-6-7-9-12			P	Vol-au-vent - Champignons	1-6-7
			Brocolis - Gratin dauphinois	44018				Frites	0
			Tarte aux pommes	1-3-5-7-8				Yaourt	7
Di	18	R	Potage aux brocolis	9	Ma	27	R	Potage aux légumes variés	9
		P	Blanquette de veau à l'ancienne	1-6-7-12				Rôti de porc - Salsifis	1-3-6-7-9
			Carottes - P. de terre nature	6-7				P. de terre sautées	1-6-9
			Dessert	1-3-7-8-11-12				Cake fourré fraise	1-3-6-7-10
Lu	19	R	Potage aux courgettes	9	Me	28	R	Potage minestrone	1-3-6-7-9
		P	Boudin noir - Chou rouge	0			P	Mignon de dinde aux ananas	1-3-6-7-9
			P. de terre nature	0				Riz	6-7
			Flan au caramel	7				Fromage et baguette	1-7
Ma	20	R	Potage aux pois	9	Je	29	R	Potage au potiron	9
		P	Filet de poulet nature -Compote	1-3-6-7-9			P	Steak haché - Petits pois et carottes	1-3-6-7-9
			Frites	0				Purée de p. de terre	6-7
			Fruit	0				Chocolat	1-3-6
Me	21	R	Potage aux panais	6-7-9	Ve	30	R	Potage aux poireaux	9
		P	Chicons au gratin	1-6-7			P	Filet de plie panée crevettes/brocolis	pas connu
			Purée de p. de terre	6-7				Salade de tomates - P. de terre nature	0
			Tiramisu	1-3-6-7-8				Fruit	0
Je	22	R	Potage à la tomate	9	Sa	31	R	Quiche lorraine	1-3-7-9
		P	Pain de viande - Choux de	1-3-6-7-9			P	Sauté de veau aux pleurottes	1-3-6-7-9-12
			Bruxelles - P. de terre nature	0				Croquettes de p. de terre	1-3-7
			Bounty	6-7				Gâteau Marronnier	1-3-7-8
Ve	23	R	Bouillon aux vermicelles	1-3-6-7-9	Di	01/ 11	R	Terrine trois poissons	2-3-4-7-9
		P	Fishsticks - Salade de concombres	1-4			P	Civet de cerf - Pommes aux aïelles	1-3-6-7-9-12
			Pâtes grecques	1-6-7				P. de terre nature	0
			Madeleine	1-3-6-7				Muffin bolo de Aroz	1-3-7
Sa	24	R	Crème de laitue	1-6-7-9	Lu	02/ 11	R	Crème andalouse	1-6-7-9
		P	Langue de bœuf, sauce aigre douce	1-3-6-7-9			P	Pennes aux 4 fromages	1-3-7
			Haricots verts - P. de terre duchesse	1-3-6-7				Mousse panna cotta fraise	1-7
			Eclair	1-3-6-8					
Di	25	R	Potage au fenouil	9			TOTAL DU 17/10 AU 02/11		TOTAL MOIS
		P	Bœuf bourguignon - Jardinière de légumes - P. de terre nature	1-3-6-7-9			Repas	<input type="text"/>	Repas
			Dessert	0			Potage	<input type="text"/>	Pot. Supplém.
				1-3-7-8-11-12			supplémentaire		

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 0,70 € par jour.

SIGNATURE DU BENEFICIAIRE :