RESTAURANT ALBERT HOUTE

Menus du 01 au 19 Décembre 2025



Merci de retourner vos inscriptions (3 semaines) pour le 14/11/2025 au plus tard

NOM

PRENOM

	Choix	Semaine du 01 au 05 Décembre	Choix	Semaine du 08 au 12 Décembre	Choix	Semaine du 15 au 19 Décembre
LUNDI		Potage au potiron Spaghettis à la carbonara Fromage Fruit de saison		Potage Saint Germain Choucroute Pommes de terre Fromage Brassé aux fruits Bio		Potage minestrone Crépinette, sauce brune Jardinière de légumes Fromage Fruit de saison
MARDI		Carottes râpées Bio Emincé de poulet, sauce Boulgour à la tomate Fromage Crème dessert caramel		Friand au fromage Bœuf aux oignons Pennes aux légumes Fromage Compote		Chou-fleur à la vinaigrette Gratiné de poisson Riz Fromage Yaourt aromatisé Bio
MERCREDI		Potage au butternut Paupiette de veau marengo Pommes de terre Brocolis Fromage Fruit de saison		Bouillon de volaille Cordon bleu Pommes de terre Chou-fleur béchamel Fromage Yaourt aromatisé		Potage à l'ail Rôti de porc aux olives Pommes de terre Haricots verts Fromage Fruit de saison
JEUDI		Betteraves rouges Colin poêlé au beurre Riz Epinards Fromage Yaourt nature sucré Bio		Salade Florida Endives au jambon Pommes de terre Fromage Glace		REPAS DE NOËL
VENDREDI		Potage aux choux Cuisse de poulet vigneronne Purée Fromage Pâtisserie		Potage au cerfeuil Omelette dijonnaise Frites Fromage Mousse au café		Potage de saison Cuisse de poulet à l'orange Pommes röstis Petits pois Fromage Fruit de saison



La présence des allergènes suivants est possible dans les menus : gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.