



SEMAINE DU 01 AU 05 JANVIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
<b>TOUTE L'ÉQUIPE ALTERRENATIVE VOUS SOUHAITE UNE EXCELLENTE ANNÉE !</b> 	Foie gras maison et toasts grillés 	Salade de haricots verts	Betterave vinaigrette	Salade de cœurs d'artichauts	Salade composée	
	Poêlée de Saint Jacques et Gambas 	Blanquette de volaille 	Mousseline de poisson sauce Aurore 	Noix de joue bœuf brai 		
	Trilogie de riz	Carottes persillées 	Cardons	Parmentier de canard confit et petits légumes	Navet au jus 	
	Faisselle de la Ferme 	Penne au jus	Pomme Dauphine		Semoule	
	Omelette norvégienne	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	
		Gâteau pomme cannelle 	Meringues chantilly et sauce chocolat 	Fruit frais	Tarte aux pommes 	
<b>DÎNER</b>						
	Velouté de potimarron 	Soupe de poireaux 	Potage de légumes 	Soupe de carottes 	Soupe à l'oignon 	
	Charcuterie et rôti de la Ferme, salade 	Endives au jambon gratin 	Pizza du chef 	Quenelle sauce tomate	Quiche aux fruits de mer 	
	Fromage de la Ferme 	Laitages	Salade verte	Haricots plats aux échalotes	Laitages	
	Salade de fruits	Clémentine	Liégeois chocolat	Compote de fruits	Mousse pistache éclats de biscuit 	
	Produit locaux 	Le produit maison 	La sélection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales.

**Toute l'équipe aALTERrenative vous souhaite un bon appétit !**



SEMAINE DU 06 AU 12 JANVIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
<b>DÉJEUNER</b>							
Verrine avocat et agrumes	Salade croûtons emmental	Feuilleté au jambon maison	Salade coleslaw	Gougère au fromage	Terrine de la Ferme	Salade d'endives	
Emincé de porc à la crème de poivrons	Cuisse de poulet façon couscous	Saucisse liasse de la Ferme	Bœuf stroganof	Filet de poisson frais sauce thym citron		Rôti de veau charolais	
Coquillettes BIO	Semoule	Lentilles du Puy	Endives braisées	Fondue de poireaux		Hachis Parmentier maison	Gratin de chou-fleur
Carottes au jus	Légumes façon couscous	Haricots verts	Penne	Riz pilaf			et de pomme de terre
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	
Galette des rois	Mousse au chocolat maison	Fruit frais	Crème caramel maison	Fruit frais	Salade de fruits	Gâteau au chocolat maison	
<b>DÎNER</b>							
Soupe de légumes	Potage carottes au cumin	Potage du jour	Soupe de légumes	Velouté de potiron	Crème de poireaux	Soupe de légumes	
Moelleux au camembert et noix et lardons	Gratin de potiron et pommes de terre	Quiche aux poireaux	Épaule de porc, chou braisé et pommes de terre		Jambon à la russe et œuf	Cake aux olives et emmental	
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages		Tortellinis sauce tomate gratinés	Laitages	Laitages
Panna cotta et coulis	Fruit frais	Gateaux de riz	Compote de fruits	Poire à la cannelle	Semoule au lait maison	Compotée d'abricot et mousse caramel	
	Produit locaux	Le produit maison	La sélection du chef	Produit Bio	Produit frais		

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales.

**Toute l'équipe aTERRenative vous souhaite un bon appétit !**



SEMAINE DU 13 AU 19 JANVIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Poireaux vinaigrette	Céleri rémoulade	Fromage de tête de la Ferme	Carottes râpées	Salade d'endives	Salade composée	Saucisson sec de la Ferme
Sauté de volaille des Dombes	Boulettes de bœuf	Rôti de dinde des Dombes aux marrons	Émincé de porc au curry	Filet de poisson frais selon arrivage	Poulet rôti des Dombes	Braisé charolais
Riz	Gratin de courge	Chou frais braisé	Brocolis	Purée de pomme de terre fraîche	Petits pois et carottes aux oignons grelots	Pomme darphin
Carottes braisées	Pommes de terre	Polenta	Semoule aux raisins	Navets glacés		Haricots verts à l'ail
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Tarte au citron destructu	Fruit frais	Charlotte aux fruits rouges	Compote de fruits	Crème caramel maison	Clafoutis aux pommes maison
<b>DÎNER</b>						
Soupe de légumes	Soupe à l'oignon et croûtons	Soupe de potiron	Potage de légumes	Soupe de vermicelles	Velouté de légumes	Potage Crécy
Pomme de terre et cervelle de Canut	Gnocchi crémeux aux champignons	Gratin de pâtes au jambon	Quiche au thon et à la moutarde	Œuf dur aux épinards à la florentine	Poitrine et lentilles au jus	Croque Monsieur et sala
Laitages		Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Poire au vin épicé	Fromage blanc aux dés de fruits	Crème pralinée	Mousse aux marrons	Salade de fruits à la cannelle	Fruit frais	Salade d'ananas frais
	Produit locaux	Le produit maison	La sélection du chef	Produit Bio	Produit frais	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales.

**Toute l'équipe aTERRenative vous souhaite un bon appétit !**



SEMAINE DU 20 AU 26 JANVIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Batavia aux noix	Salade de betteraves	Céleri râpé aux raisins secs	Taboulé	Saucisson sec de la Ferme	Salade d'endives	Salade verte composée
Gâteau de foie de volaille	Rougail de saucisse de la Ferme	Boudin noir	Sauté de bœuf charolais	Filet de poisson frais à la ciboulette	Sauté de poulet des Dombes	Carbonade flamande
Champignons sauce tomate	Lentilles vertes	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Petits pois	Gratin de blettes	Tagliatelles
Riz	Brunoise de carottes	Pomme cuite	Rosti de pomme de terre	Julienne de légumes	Polenta crémeuse	Carottes braisées
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Poire chocolat speculoos	Flan pâtissier maison	Mousse au citron	Salade de fruits	Compote	Tarte aux pommes maison	Pruneaux au vin
<b>DÎNER</b>						
Velouté de potiron	Potage de légumes verts	Potage de légumes	Soupe de carottes au curri	Potage Parmentier	Soupe aux poireaux	Potage de légumes
Jambon blanc	Semoule aux petits légumes et chorizo	Tarte aux poireaux	Gratin de chou fleur aux œufs	Chou farci et jus corsé	Poêlée campagnarde pomme de terre champignons lardons fumés	Assiette anglaise (charcuterie, pomme vapeur, condiments)
Purée de pommes de terre et panais	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages		Laitages
Faiselle au coulis de fruits	Fruit frais	Compote de fruits	Tiramisu framboise	Flan à la vanille	Fromage blanc au coulis de fruits	Fruit frais
	Produit locaux	Le produit maison	La sélection du chef	Produit Bio	Produit frais	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales.

**Toute l'équipe aTERRenative vous souhaite un bon appétit !**



SEMAINE DU 27 JANVIER AU 02 FÉVRIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Chou rouge râpé	Salade d'endives au bleu	Feuilleté de fromage	Céleri à la moutarde à l'ancienne	Rillettes de sardine	Fond d'artichaud mimosas	Salade de museau
Blanquette de poisson	Parmentier de canard et bœuf maison	Rôti de porc de la Ferme	Veau marengo	Tajine de poulet miel citron	Colombo de porc de la Ferme	Pot au feu
Riz créole		Flageolets	Pommes de terre	Semoule	Chou braisé	Pomme de terre
Carottes fraîches		Navets caramélisés	Butternut rôtie	Légumes BIO d'Emilieux	Boulgour	légumes du pot au feu
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Gâteau aux pépites de chocolat	Crème au café	Salade d'agrumes	Pomme au four	Fruits frais	Fruits	Tiramisu maison
Soupe de légumes du jour	Velouté de lentilles	Potage de légumes au cerfeuil	Potage Crécy	Soupe de vermicelles	Velouté de potiron	Bouillon du pot et croustons
Petits pois à la Française oignons lardon laitue	Gratin de blettes aux aiguillettes de poulet	Quiche provençale	Cake brocolis chèvre	Mousse de poisson sauce Nantua	Chili con carne	Poireaux au jambon
Laitages	Laitages	Laitages	Salade composée	Laitages		Laitages
Compote de fruits et biscuit	Fruit frais	Semoule au lait maison	Liégeois à la vanille	Pêche au sirop à la verveine	Fromage blanc straciatella	Compote de fruits
	Produit locaux	Le produit maison	La sélection du chef	Produit Bio	Produit frais	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des régimes ou contre-indications médicales.

**Toute l'équipe aTERRenative vous souhaite un bon appétit !**