



SEMAINE DU 03 AU 09 MARS, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Taboulé maison à la coriandre	Salade verte vinaigrette	Salade d'endives	Feuilleté poisson et légumes	Salade coleslaw	Terrine de la Ferme	Salade de haricots verts
Emincé de porc sauce aigre douce	Galette complète jambon reblochon	Saucisse grillée de la Ferme	Bœuf provençal	Filet de poisson pané	Hachis Dubarry et bolognaise maison	Rôti de veau charolais aux olives
Coquillettes	Petits pois	Frites !	Légumes sauce tomate	Flan de légumes		Gratin Dauphinois
Carottes au miel	Brocolis	Haricots beurre	Riz pilaf	Purée de patate douce		Mélanges de légumes au curry
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Gâteau aux fruits maison	Fromage blanc fermier aux framboises	Fruit frais	Fruit frais	Pain perdu et confiture	Salade de fruits	Gâteau au chocolat maison
<b>DÎNER</b>						
Soupe de légumes	Potage carottes et épices	Potage du jour	Soupe de légumes	Velouté de potiron	Potage du chef	Soupe de légumes
Poêlée de pomme de terre aux gésiers	Gratin de potiron à la crème de ciboulette	Quiche aux poireaux	Chou braisé, pommes de terre et lardons	Cake aux poivrons et chorizo	Macédoine et œufs durs	Clafoutis salé poireaux et thon
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Crème dessert	Compote de fruits	Gâteau de riz	Flan caramel	Semoule au lait maison	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 10 AU 16 MARS, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Betteraves et pomme	Céleri sauce yaourt	Carottes râpées	Fromage de tête de la Ferme	Salade d'endives	Salade composée	Saucisson sec de la Ferme
Sauté de volaille à l'estragon	Boulettes de bœuf aux épices orientales	Jambon grillé	Œuf en sauce blanche	Filet de poisson frais selon arrivage	Poulet rôti des Dombes	Braisé charolais
Choux fleur à la crème	Gratin de courge	Chou frais braisé	Épinards	Purée de pomme de terre fraîche	Petits pois et carottes aux oignons grelots	Pomme boulangères
Semoule	Pommes de terre	Polenta	Torti au gruyère	Julienne au curry		Haricots verts à l'ail
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote aux fruits rouges	Roulé à la confiture	Tarte au chocolat	Fruit frais	Liégeois chocolat	Île flottante	Entremets praliné
<b>DÎNER</b>						
Soupe de légumes	Soupe à l'oignon et croûtons	Soupe de potiron	Potage de légumes	Soupe de vermicelles au bouillon	Velouté de légumes	Potage Crécy
Tortellini et coulis de tomates	Salsifis au Comté	Gratin d'endives au jambon	Cake thon brocolis	Quiche au bleu et volaille	Poitrine et lentilles au jus	Croque Monsieur et salade
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Ananas à croquer	Fruit frais	Fruit frais	Crème dessert au caramel	Pomme à la cannelle	Fruit frais	Fruits au sirop
	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 17 AU 23 MARS, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE REPAS PRINTEMPIER !
<b>DÉJEUNER</b>						
Salade de pâtes aux olives	Salade verte	Tartine de mousse de canard	Avocat aux agrumes	Saucisson sec de la Ferme	Salade de haricots rouges	Salade fraîcheur aux légumes croquants
Saucisses de Toulouse rôties	Rôti de porc de la Ferme à la moutarde	Paupiette de veau forestière	Cordon bleu frais des Dombes	Blanquette de poisson	Sauté de poulet des Dombes	Navarin d'agneau
Lentilles	Gratin de chou fleur	Purée de pommes de terre	Petits pois	Tagliatelles	Gratin de blettes	Printanière de légumes
et carottes au jus	Riz créole	Endives braisées	Flan de légumes	Brunoise de légumes au fumet de poisson	Polenta crémeuse	
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Choux à la crème	Fruit frais	Salade de fruits	Gâteau chocolat maison et crème anglaise	Tarte aux pommes maison	Macaron du chef
<b>DÎNER</b>						
Velouté de potiron	Potage de légumes verts	Potage de légumes	Soupe de carottes au cumin	Soupe de vermicelle au bouillon	Soupe aux poireaux	Potage de légumes
Coquillettes au cheddar et jambon	Salade riz saucisses et maïs	Quiche lorraine	Bruschetta napolitaine	Gratinée aux patates douces	Cake aux asperges et parmesan	Crêpe au fromage
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Faiselle au coulis de fruits	Fruit frais	Compote de fruits	Flan maison	Fruit frais	Fromage blanc à la mangue	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 24 AU 30 MARS, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI SAVEURS D'AILLEURS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Cervelas et cornichon	Samoussa au thon et coriandre	Salade de chou fleur	Salade de carottes au surimi	Terrine de la Ferme	Fond d'artichaud vinaigrette	Salade de museau
Steack haché à l'échalote	Couscous au poulet et légumes cuisinés aux épices orientales, semoule fine	Paleron de bœuf charolais	Escalope de dinde à la crème	Filet de lieu sauce poule	Rôti de porc à la bière de la Loire	Veau zingara
Fusilli au jus		Légumes bio au bouillon	Champignons persillés	Riz	Chou braisé	Gratin Cévenol
Choux de Bruxelles		Pommes vapeur	Butternut rôtie	Poireaux à la crème	Boulgour	Haricots verts citronnés
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Oranges rôties à la cannelle	Éclair au chocolat	Compote pomme banane	Fruits frais	Pavlova aux framboises	Tiramisu traditionnel maison
<b>DÎNER</b>						
Soupe de légumes du jour	Velouté de petits pois	Potage de légumes	Potage du jour	Soupe de vermicelles au bouillon	Velouté de potiron	Soupe de poireaux
Pizza du chef	Blettes au chorizo	Quiche provençale	Cake brocolis chèvre	Quenelle de brochet sauce aurore	Haricots blancs et haché de bœuf	Flan carottes à la Tomme d'Auvergne
Laitages	Laitages	Laitages	Salade composée	Laitages		Laitages
Compote de fruits et biscuit	Fruit frais	Verrine framboise chocolat blanc	Liégeois à la vanille	Ananas flambé au rhum et sirop	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 alTERRenative vous souhaite un bon appétit !**