



SEMAINE DU 31 MARS AU 06 AVRIL, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Salade pâtes au maïs	Salade verte vinaigrette	Endives et bleu	Friand à la viande	Demi pomelos	Pâté en croûte	Mousse de betterave et pain toasté
Emincé de porc Façon Carbonnade	Rissollette de veau à la moutarde	Rougail saucisses de la Ferme	Bœuf provençal	Poisson en papillote	Lasagnes bolognaises et brunoise de légumes	Rôti de veau Charolais aux olives
Semoule	Petits pois	Pommes rissolées	Légumes sauce tomate	Julienne de légumes		Haricots verts
Carottes persillées	Brocolis à la tomate	Haricots beurre	Riz pilaf	Purée de pomme de terre fraîche		Tagliatelles
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Muffins Choco-coc	Fromage blanc Fermier et confiture	Fruit frais	Fruit frais	Brioche et chocolat	Salade de fruits	Paris-Brest
<b>DÎNER</b>						
Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Pomme vapeur, jambon et Sarrasson	Gratin de légumes au Comté	Quiche aux courgettes et chèvre	Chou farci au jus corsé	Cake thon et tomate	Jambon à la Russe	Salade de pomme de terre et hareng
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Crème dessert	Compote de fruits	Mousse au marron	Flan vanille	Crème pâtissière aux framboises	Fruit frais
	<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	<b>La sélection du chef</b>	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b>	

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

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



SEMAINE DU 07 AU 13 AVRIL, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Salade et accras sauce piquante	Œuf mayonnaise	Carottes râpées 	Fromage de tête de la Ferme 	Salade d'endives 	Salade composée	Saucisson sec de la Ferme 
Poulet rôti des Dombes 	Boulettes de bœuf sauce tomate oignons	Palette de porc à la diable	Œuf en sauce blanche	Filet de poisson frais selon arrivage 	Rôti de dinde 	Braisé charolais 
Choux fleur au jus	Gratin de courge 	Chou frais braisé 	Épinards	Purée de pomme de terre fraîche	Petits pois et carottes aux oignons grelots	Pommes boulangères 
Flageolets à l'ail	Pommes de terre 	Riz créole 	Torti au gruyère	Julienne de légumes au curry		Haricots verts à l'ail
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote pomme cannelle	Entremets au chocolat maison 	Tarte aux pommes 	Fruit frais	Liégeois chocolat	Île flottante	Tarte Bourdaloue 
<b>DÎNER</b>						
Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 
Gratin de pâtes moutarde champignons 	Salsifis béchamel Emmental 	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
Fruits au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Crème dessert au caramel	Pomme à la cannelle 	Fruit frais	Fruits au sirop
	<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La sélection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 	

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

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



SEMAINE DU 14 AU 20 AVRIL, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS DU NORD	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Radis et beurre salé 	Salade verte vinaigrette 	Flamiche au Maroilles 	Tartinade de thon 	Mousse de foie	Salade de haricots verts 	Salade croquante aux pois chiches 
Andouillette au vin blanc	Poulet chasseur 	Carbonnade de porc Fermier 	Cordon bleu frais des Dombes 	Poisson poché au lait de coco 	Lasagnes au bœuf, tomate et pesto vert 	Tête de veau
Pâtes aux champignons	Fondue de poireaux 	Pomme vapeur 	Petits pois	Boulgour		Légumes au bouillon et pomme de terre 
Laitages	Riz créole	Carottes glacées 	Choux fleur en sauce	Navets gratinés 	Laitages	Laitages
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Gâteau rhum ananas 	Verrine poire et spéculoos 	Crème choco café	Gaufre et crème de marron	Flan maison 	Madeleine gourmande 
<b>DÎNER</b>						
Soupe du jour 	Soupe du jour 	Potage de poireaux 	Soupe du jour 	Soupe de vermicelles au bouillon	Soupe du jour 	Soupe du jour 
Poêlée de patate douce aux lardons 	Bruschetta napolitaine 	Tatin d'endives 	Grande salade de riz aux saucisses et maïs 	Quenelles forestières 	Cake aux asperges et parmesan 	Crêpe jambon fromage
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Faisselle au coulis de fruits	Fruit frais	Tartignole pomme cannelle 	Salade de fruits 	Fruit frais	Fruits au sirop	Fruit frais
	<b>Produit locaux</b> 	<b>Le produit maison</b> 	<b>La sélection du chef</b> 	<b>Produit Bio</b> 	<b>Produit frais</b> 	

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

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



SEMAINE DU 21 AU 27 AVRIL, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI PÂQUES	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DEJEUNER</b>						
Salade chou-fleur mimosa	Salade verte vinaigrette	Baguette farcie	Salade de carottes au surimi	Crumble de potiron	Salade d'artichaud	Salade de museau
Gigot d'agneau aux pruneaux	Cassoulet maison au jarret de porc et saucisse de Toulouse	Tajine de bœuf à la marocaine	Poulet au parmesan	Saumonette et aïoli	Saucisson chaud au vin rouge	Brandade de saumon au poireaux
Flageolets mijotés		Courgettes fraîches	Riz pilaf	Haricots verts	Chou braisé	
Tomates provençales		Potatoes	Champignons à la crème	Penne au gruyère	Blé tendre au beurre	
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Gâteau surprise de Pâques !	Banane au chocolat	Tropézienne	Pomme au four et gelée de groseille	Fruits frais	Flan coco	Clafoutis abricot thym
<b>DÎNER</b>						
Soupe de vermicelles au bouillon	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Poêlée haricots verts au bœuf haché	Blettes sauce Mornay	Quiche aux fruits de mer	Bouchée à la reine	Gnocchis à la tomate	Gratin de pomme de terre à la volaille	Croissant savoyard
Laitages	Laitages	Laitages	Salade composée	Laitages		Laitages
Compote de fruits	Panna cotta aux fruits rouges	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Crème citron	Salade fruits frais	Compote de fruits
	<b>Produit locaux</b>	<b>Le produit maison</b>	<b>La sélection du chef</b>	<b>Produit Bio</b>	<b>Produit frais</b>	

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

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