



SEMAINE DU 28 AVRIL AU 04 MAI, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Salade de coquille aux olives	Brick chèvre miel	Salade verte vinaigrette	Feuilleté Dubarry	Salade de haricots verts	Rosette beurre et cornichon	Céleri rémoulade
Emincé de porc au romarin	Paupiette de veau Provençale	Poulet Rôti des Dombes	Saucisson chaud	Dos de lieu à la crème	Lasagnes bolognaises aux légumes	Noix de joue de porc confite
Semoule	Petits pois	Frites	Endives au jus	Gratin de courgettes		Polenta
Brocolis à la tomate	Carottes fraîches	Champignon à la crème	Pomme vapeur	Riz pilaf		Choux de Bruxelles
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Poire cuite et caramel beurre salé	Gâteau citron pavot	Fruit frais	Fruit frais	Abricot au sirop	Salade de fruits	Tarte aux pommes
<b>DÎNER</b>						
Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Salade de pomme de terre au cervelas	Cake thon et tomate	Lentilles aux boulettes de bœuf, sauce tomate origan	Salade de choux ananas surimi	Tarte tomate basilic	Salade macédoine, pomme de terre, oeuf dur en mayonnaise	Pizza Reine
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Crème dessert	Compote de fruits	Fromage blanc à la vanille	Flan caramel	Compote pomme banane	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 alTERNative vous souhaite un bon appétit !**



SEMAINE DU 05 AU 11 MAI, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI REPAS ESPAGNOL	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Carottes râpées	Gaspacho Andalou	Tartine de pâté de foie	Salade de betteraves	Salade d'endives	Salade composée	Saucisson sec de la Ferme
Jambon braisé	Paëlla aux fruits de mer et poulet	Kefta d'agneau	Tagliatelles sauce carbonara aux champignons	Filet de poisson pané	Chipolatas de la Ferme	Braisé charolais
Choux fleur à la crème et emmental		Semoule aux épices		Purée de pomme de terre fraîche	Petits pois et carottes aux oignons grelots	Pommes boulangères
Penne		Tomate persillée		Tian de légumes		Haricots verts à l'ail
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote pomme cann	Crème Catalane	Tarte poire amandine	Fruit frais	Liégeois chocolat	Île flottante	Tarte au citron
<b>DÎNER</b>						
Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Tortilla de pomme de terre	Quiche Lorraine	Courgettes farcies	Parmentier de céleri à la volaille	Cannelloni gratinés	Lentilles au jus lardons fumés	Croque-Monsieur et salade
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruits au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Crème dessert au praliné	Compote pomme fraise	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 alTERNative vous souhaite un bon appétit !**



SEMAINE DU 12 AU 18 MAI, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI - REPAS FRANC COMTOIS	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Asperges vinaigrette	Macédoine de légumes	Salade de lentilles à la saucisse de Morteau	Carotte bio râpées	Pâté en croûte	Salade de haricots verts	Salade de radis et céleri branche
Brochette de dinde	Steak de veau	Gratin pomme de terre, Poireaux, Blanc de Poulet et Morbier	Sauté de porc au romarin du jardin de l'école	Blanquette de poisson aux fruits de mer	Hachis Parmentier	Bourguignon de bœuf charolais
Pâtes	Carottes persillées		Riz créole	Boulgour		Coquillettes
Poivrons à la moutarde	Rösti		Choux fleur en sauce	Tomates provençales		et courgettes
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Orange aux épices	Galette franc comtoise (pomme amande fleur d'oranger)	Crème vanille	Choux Chantilly	Flan maison	Gâteau chocolat
<b>DÎNER</b>						
Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Courgettes au thon	Raviolis au boeuf	Salsifis aux lardons	Aubergine façon moussaka	Quenelles sauce tomate et champignons	Salade Mexicaine aux œufs durs	Croissant jambon fromage
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Faisselle au coulis de fruits	Fruit frais	Semoule au lait	Salade de fruits	Fruit frais	Compote	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 19 AU 25 MAI, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DEJEUNER</b>						
Salade de penne coriandre et sauce blanche ☺	Salade verte et toast de fromage 🌱	Poireaux vinaigrette ☺	Salade de tomates ☺	Salade de mâche œufs et lardons ☺	Artichaut vinaigrette ☺	Terrine de la Ferme 🌱
Sauté de poulet des Dombes au thym citron 🌱	Rissollette de veau	Tajine de bœuf aux abricots 🌱	Rôti de porc de la Ferme 🌱	Mousse de poisson et moules à la crème ☺	Saucisson chaud et sarrason 🌱	Mijotée de bœuf Charolais aux légumes printaniers et pomme de terre ☺ 🌱
Flageolets mijotés ☺	Semoule	Courgettes fraîches 🌱	Fusilli	Haricots verts	Chou vert 🌱	
Julienne de carottes 🌱	Brocolis à la tomate ☺	Potatoes ☺	Champignons à la crème ☺	Riz pilaf	Pommes vapeur ☺	
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruits bio 	Salade de fruits et frais 🌱	Baba au rhum	Clafoutis du chef ☺	Fruits frais	Compote pomme poire	Tarte au citron ☺
<b>DÎNER</b>						
Soupe du jour ☺	Soupe du jour ☺	Bouillon aux vermicelles ☺	Soupe du jour ☺	Soupe du jour ☺	Soupe du jour ☺	Soupe du jour ☺
Terrine de poisson maison et aïoli ☺	Tarte thon tomate moutarde ☺	Gratin de chou-fleur à la fourme d'Ambert ☺	Tourte aux blettes ☺	Polenta au jambon et petits pois ☺	Assiette Anglaise et condiments	Tortellini aux épinards
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages		Laitages
Compote de fruits	Mousse spéculoos ☺	Fruit frais ☺	Liégeois au chocolat	Pêche au sirop	Fromage blanc vanillé	Flan praliné ☺
	<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 26 MAI AU 01 JUIN, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DEJEUNER</b>						
Betteraves vinaigrette	Céleri et thon mayonnaise	Salade de concombres	Friand à la viande	Pamplemousse	Rosette et cornichon	Salade de museau à la Lyonnaise
Poulet coco, ananas, curry	Chipolatas	Paupiette de veau sauce au bleu	Bœuf charolais sauce provençale	Cordon bleu frais des Dombes	Lasagne saumon poireaux	Coq au vin
Boulgour	Purée fraîche maison	Gratin de blettes	Ratatouille fraîche	Petits pois		Flan de chou-fleur
et courgettes	Haricots verts	Polenta	Riz pilaf	Carottes persillées		Tagliatelles
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Mousse au marron sauce chocolat	Liégeois au café	Fruit frais	Fruit frais	Compote pomme banane	Salade de fruits	Éclair chocolat
<b>DÎNER</b>						
Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Gratin de poireaux béchamel emmental	Tomates farcies et riz	Cake aux 2 olives	Saucisson brioché	Quiche chèvre brocolis	Jambon à la Russe	Salade de pomme de terre et hareng
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Fromage blanc Fermier et confiture	Pomme cuite	Litchi au sirop	Flan vanille	Gâteau de semoule	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 aTERREnative vous souhaite un bon appétit !**