



SEMAINE DU 2 AU 8 JUIN, LE CHEF VOUS PROPOSE :





































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Salade pâtes au maïs	Salade verte vinaigrette	Tomates mozzarella	Friand à la viande	Melon	Pâté en croûte	Salade de betteraves
Andouillette	Rissolette de veau à la moutarde	Saucisses de Toulouse au jus corsé	Bœuf provençal	Poisson en papillote citron et aromates	Lasagnes bolognaises et brunoise de légumes	Rôti de veau Charolais aux olives
Semoule	Petits pois	Pommes rösti	Poêlée de légumes frais	Julienne de légumes		Tomates rôties
Piperade fraîche	Brocolis à la tomate	Haricots beurre	Riz pilaf	Purée de pomme de terre fraîche		Tagliatelles
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Moelleux chocolat et crème anglaise	Fromage blanc Fermier et confiture	Fruit frais	Fruit frais	Brioche et chocolat	Salade de fruits	Paris-Brest
DÎNER						
Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Pomme vapeur, jambon et Sarrasson	Gratin de légumes au Comté	Quiche aux courgettes et chèvre	Tomates farcie	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 citron	Flan vanille	Crème pâtissière aux framboises	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 alTERRe native vous souhaite un bon appétit !



SEMAINE DU 9 AU 15 JUIN, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Pastèque	Œuf mayonnaise	Concombres en vinaigrette 	Fromage de tête de la Ferme 	Salade de tomates 	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 
Courgettes rôties	Gratin d'aubergine 	Chou frais braisé 	Épinards	Pommes rissolées	Petits pois et carottes aux oignons grelots	Pommes boulangères 
Lentilles au jus	Boulgour 	Riz créole 	Torti au gruyère	Ratatouille 		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 
DÎNER						
Soupe du jour 	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 
Gratin de pommes de terre moutarde champignons 	Grande salade à la niçoise 	Quiche aux poireaux et chèvre 	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 au four au miel 	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 alTERnative vous souhaite un bon appétit !



SEMAINE DU 16 AU 22 JUIN LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Radis et beurre salé	Salade verte vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Tartinade de thon	Mousse de foie	Pastèque	Salade de tomates à la feta et olives noires
Andouillette au vin blanc	Cuisse de poulet rôti des Dombes	Sauté de porc de la Ferme	Cordon bleu frais des Dombes	Blanquette de poisson	Lasagnes au bœuf, tomate et origan 	Tête de veau
Pâtes	Fondue de poireaux	Pomme vapeur	Petits pois	Boulgour		Légumes au bouillon et pomme de terre
Tomates provençales	Riz créole	Carottes à l'ail	Choux fleur en sauce	Gratin de courgettes		
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Gâteau rhum et fruits confits	Ananas à la menthe fraîche	Crème choco café	Gaufre à la confiture	Flan maison	Madeleine gourmande
DÎNER						
Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Tortilla aux pommes de terre et oignons confits	Bruschetta napolitaine	Quiche jambon tomate moutarde	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	Semoule au lait à la vanille	Salade de fruits	Fruit frais	Fruits au sirop	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 al**TERRE**native vous souhaite un bon appétit !



SEMAINE DU 23 AU 29 JUIN, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER						
Taboulé maison	Salade verte vinaigrette	Pastèque	Salade de carottes sauce vierge	Radis roses au beurre	Salade de museau	Melon
Rôti de porc de la Ferme de Ressins	Paëlla maison	Tajine de bœuf	Poulet des Dombes au parmesan	Aïoli de saumonette	Rôti de veau charolais	Saucisson chaud sauce vin rouge
Pâtes au beurre		Courgettes fraîches	Riz pilaf	Légumes et	Aubergines grillées	Ratatouille fraîche
Poêlée de courgettes		Semoule	Tomates provençales	Pommes vapeur	Flageolets au jus	Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Panna cotta aux fruits rouges	Salade de fruits	Tropézienne	Pomme au four et gelée de groseille	Fruits frais	Flan maison à la noix de coco	Clafoutis abricot thym
DÎNER						
Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Moussaka maison	Blettes fraîches sauce Mornay	Quiche aux fruits de mer	Bouchée à la reine	Gnocchis à la tomate	Gratin de pomme de terre à la volaille	Croissant jambon emmental béchamel
Laitages	Laitages	Laitages	Salade composée	Laitages		Laitages
Compote de fruits	Crumble banane choco	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Crème au citron	Fruit frais	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 al**TERRE**native vous souhaite un bon appétit !