



SEMAINE DU 30 JUIN AU 6 JUILLET, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Terrine de la Ferme	Taboulé maison	Salade verte vinaigrette	Friand au fromage	Salade de tomates au basilic	Rosette et cornichon	Melon
Escalope de dinde des Dombes	Chipolatas de la Ferme	Poulet rôti	Boules de bœuf à la tomate	Lamelles d'encornets à l'américaine	Hachis Parmentier maison	Sauté de bœuf Charolais
Torti	Haricots coco à la tomate	Rösti	Blettes provençales	Courgettes poêlées		Penne
Piperade	Ratatouille maison	Fricassée de légumes	Semoule	Riz créole		Haricots verts en persillade
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Crème caramel maison	Compote de fruits	Fruit frais	Fruit frais	Île flottante	Glace	Éclair au chocolat
DÎNER						
Soupe du jour	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour
Salade de lentilles au cervelas	Tomate farcie	Quiche Lorraine	Salade de chou aux pommes et lardons	Cake thon et tomate	Macédoine et oeufs durs	Pizza Reine
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Crème dessert	Compote de fruits	Panna cotta coulis de fruits rouges	Liégeois au chocolat	Salade 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 alTERREnative vous souhaite un bon appétit !



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI BARBECUE	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Carottes râpées	Radis roses au beurre	Melon	Taboulé aux herbes fraîches	Pastèque	Salade composée	Saucisson sec de la Ferme
Jambon braisé	Sauté de volaille des Dombes au curry	Saucisse, Merguez, Échine de porc	Langue de bœuf sauce piquante	Filet de poisson pané	Spaghetti à la carbonara	Rôti de veau charolais
Courgettes au thym	Boulgour	Ratatouille maison	Pomme vapeur	Riz créole		Pommes boulangères
Lentilles	Tomates provençales	Pommes noisette	Carottes fraîches	Tian de légumes d'été		Haricots verts à l'ail
Laitages	Laitages	Laitage	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Pêche rôtie	Fruit frais	Vacherin Glacé	Fruit frais	Liégeois au café	Flan maison	Tarte au citron
DÎNER						
Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Cannelloni gratinés	Tarte au fromage	Moussaka	Grande salade niçoise	Courgette farcie	Salade mexicaine aux œufs durs	Croissant au jambon et salade
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Crème aux œufs maison	Fruit frais	Mousse chocolat	Semoule au lait maison	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 14 AU 20 JUILLET, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Mousse de canard	Pastèque 	Flan de courgettes 	Carottes râpées 	Pâté en croûte	Betteraves vinaigrette	Radis roses au beurre 
Rôti de dinde à la crème 	Paupiette de veau au jus	Brandade de poisson 	Sauté de porc de la Ferme au romarin 	Blanquette de poisson aux fruits de mer	Curry de bœuf haché 	Cuisse de pintade au jus 
Pâtes	Carottes persillées 		Petits pois	Boulgour	Riz créole	Penne
Ratatouille maison 	Semoule	Tomates provençales 	Piperade	Haricots verts à l'ail	Poêlée de poivrons 	Courgettes sautées 
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Bavarois aux fruits rouges 	Timbale de glace	Fruit frais	Tarte aux pommes maison 	Mousse au café maison 	Glace	Forêt noire
DÎNER						
Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour 	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour 
Courgette au thon 	Raviolis au boeuf	Salade de lentilles à la lyonnaise 	Aubergines alla parmigiana 	Quenelles sauce tomate et olives 	Salade César 	Flammekueche 
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Faiselle au coulis de fruits	Fruit frais	Crème caramel maison 	Salade de fruits	Fruit frais	Gratin de fruits 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 alTERRenative vous souhaite un bon appétit !



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER						
Salade de haricots verts	Salade verte vinaigrette	Melon	Salade de tomates	Salade de mâche et radis émincés	Pastèque	Terrine de la Ferme
Sauté de volaille des Dombes	Rissollette de veau	Poulet rôti des Dombes au jus	Rôti de porc de la Ferme	Mousse de poisson maison sauce oseille	Saucisson chaud sarasson	Mijoté de bœuf charolais
Flageolets mijotés	Semoule	Tomates au four	Fusilli	Brocoli	Pomme de terre vapeur	Pâtes
Aubergines grillées	Gratin de courgettes	Potatoes	Blettes à la provençale	Riz pilaf	Salade verte	Ratatouille maison
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruits frais	Salade de fruits	Crème au citron	Flan pâtissier	Fruits frais	Compote de fruits	Tarte aux fruits
DÎNER						
Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour
Terrine de poisson et aïoli	Feuilleté au jambon	Moussaka	Tarte thon tomate moutarde	Salade de tomates mozzarella et jambon	Assiette Anglaise et condiments	Tortellini aux épinards
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages		Laitages
Compote de fruits	Mousse coco	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Pêche au sirop	Fromage blanc à la vanille	Fruits 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 alTERRenative vous souhaite un bon appétit !



SEMAINE DU 28 JUILLET AU 3 AOUT, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER						
Melon 	Céleri rémoulade 	Betteraves en vinaigrette	Salade verte composée	Pastèque 	Rosette et cornichon	Salade de museau à la Lyonnaise
Cuisse de poulet rôtie des Dombes 	Chipolatas de la Ferme de Ressins 	Escalope de dinde des Dombes 	Bœuf charolais à la provençale 	Filet de poisson au basilic 	Lasagnes saumon poireaux 	Poule au pot 
Boulgour	Purée maison 	Tomates rôties à l'ail et aux herbes	Ratatouille 	Petits pois		Légumes du pot
Chou fleur persillé 	Haricots verts à l'huile d'olive	Pommes duchesse	Semoule	Carottes persillées 		Riz créole
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Beignet aux pommes	Fromage blanc Fermier et confiture 	Fruit frais	Pêche rôtie 	Fruit frais	Cône de glace	Paris-Brest
DÎNER						
Soupe du jour 	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 
Gratin de poireaux 	Tomate farcie 	Salade de lentilles à la saucisse fumée 	Pizza margherita 	Croque monsieur, salade verte 	Jambon à la Russe	Salade de pomme de terre et hareng 
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Liégeois au chocolat	Pomme cuite 	Salade de fruits	Flan vanille 	Gâteau de semoule 	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 alTERRenative vous souhaite un bon appétit !