



## SEMAINE DU 05 AU 11 JANVIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :

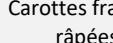
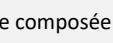
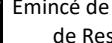
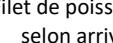
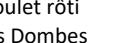
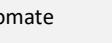
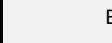
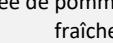
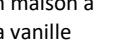
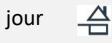
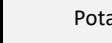
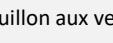
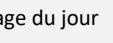
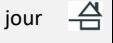
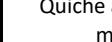
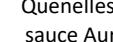
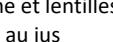
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Verrine avocat et agrumes 	Salade croûtons emmental 	Feuilleté au jambon maison 	Salade coleslaw 	Gougère au fromage 	Terrine de la Ferme de Ressins 	Salade d'endives 
Emincé de porc de la Ferme de Ressins 	Cuisse de poulet façon couscous 	Saucisse liasse de la Ferme de Ressins 	Bœuf Stroganov 	Filet de poisson frais sauce thym citron 	Hachis Parmentier maison 	Rôti de veau charolais 
Coquillettes BIO 	Semoule	Lentilles au jus	Endives braisées 	Épinards béchamel		Gratin de chou-fleur 
Carottes au jus 	Légumes façon couscous 	Haricots verts	Penne	Riz pilaf		et de pomme de terre
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Tartelette aux myrtilles 	Poire au sirop à la cannelle	Fruit frais	Crème caramel maison 	Mousse au chocolat maison 	Salade de fruits 	Entremets au chocolat maison 
<b>DÎNER</b>						
Potage du jour 	Potage du jour 	Potage du jour 	Bouillon aux vermicelles	Potage du jour 	Potage du jour 	Potage du jour 
Moelleux au camembert, noix et lardons 	Gratin de potiron et pommes de terre 	Quiche aux poireaux 	Cotes de blettes gratinées au bleu 	Tortellinis sauce tomate gratinés	Jambon à la russe	Clafoutis olives chorizo 
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Fruit frais	Gâteau de riz maison 	Crumble de fruits maison 	Fruit frais	Semoule au lait maison 	Abricot au sirop à la verveine 
	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 12 AU 18 JANVIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Poireaux vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Pâté de tête de la Ferme de Ressins 	Salade d'endives 	Carottes fraîches râpées 	Salade composée	Saucisson sec de la Ferme 
Sauté de volaille des Dombes 	Boulettes de bœuf	Rôti de dinde des Dombes aux jus 	Émincé de porc de la Ferme de Ressins au curry 	Filet de poisson frais selon arrivage 	Poulet rôti des Dombes 	Braisé charolais 
Riz sauce tomate	Gratin de courge 	Chou frais braisé 	Brocolis 	Purée de pomme de terre fraîche 	Petits pois et carottes aux oignons grelots 	Pomme darphin
Carottes BIO braisées 	Pommes de terre fraîches 	Polenta crémeuse 	Semoule aux raisins 	Navets glaçés 		Haricots verts à l'ail
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Tarte au citron 	Fruit frais	Tarte aux pommes maison 	Compote de fruits	Flan maison à la vanille 	Clafoutis aux pommes maison 
<b>DÎNER</b>						
Potage du jour 	Potage du jour 	Potage du jour 	Potage du jour 	Bouillon aux vermicelles	Potage du jour 	Potage du jour 
Pomme de terre et cervelle de Canut 	Gnocchi crémeux aux champignons	Gratin de pâtes au jambon 	Quiche au thon et à la moutarde 	Quenelles à la sauce Aurore 	Poitrine et lentilles au jus 	Croque Monsieur et salade 
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Poire au vin 	Fruit frais	Crème pralinée	Mousse aux marrons 	Salade de fruits à la cannelle	Fruit frais	Salade d'ananas frais flambé au rhum 
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 19 AU 25 JANVIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Batavia emmental 	Salade de betteraves	Céleri râpé aux raisins secs 	Taboulé	Saucisson sec de la Ferme 	Salade d'endives 	Salade verte composée
Gâteau de foie de volaille 	Rougail de saucisse de la Ferme 	Boudin noir 	Sauté de bœuf charolais 	Filet de poisson frais à la ciboulette 	Sauté de poulet des Dombes 	Carbonade flamande 
Champignons sauce tomate 	Lentilles vertes	Râpée de pommes de terre maison 	Haricots verts	Petits pois 	Gratin de blettes 	Tagliatelles
Quenelles	Brunoise de carottes BIO 	Pommes cuites 	Rösti de pomme de terre	Julienne de légumes 	Riz pilaf	Carottes braisées 
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Poire chocolat spéculoos 	Flan pâtissier maison 	Mousse au citron 	Salade de fruits 	Compote de fruits	Pruneaux au vin 	Tarte aux pommes maison 
<b>DÎNER</b>						
Potage du jour 	Potage du jour 	Bouillon aux vermicelles	Potage du jour 	Bouillon aux vermicelles	Potage du jour 	Potage du jour 
Jambon blanc	Semoule aux petits légumes et chorizo 	Clafoutis aux légumes et camembert 	Gratin de chou fleur aux œufs 	Chou farci et jus corsé	Poêlée campagnarde pomme de terre champignons lardons fumés 	Assiette anglaise (charcuterie, pomme vapeur, condiments)
Purée de pommes de terre et panais 	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages		Laitages
Faisselle au coulis de fruits	Fruit frais	Compote de fruits	Tiramisu framboise maison 	Crumble ananas coco 	Fruit frais	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 26 JANVIER AU 01 FÉVRIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Chou rouge râpé 	Salade de haricots verts	Feuilleté de fromage 	Céleri à la moutarde à l'ancienne 	Maquereau au vin blanc, salade verte	Salade verte aux dés  de fromage	Salade de museau
Colombo de poisson 	Hachis parmentier au bœuf maison 	Rôti de porc de la Ferme 	Veau marengo 	Tajine de cuisse de poulet miel citron 	Mijoté de porc de la Ferme de Ressins 	Pot-au-feu 
Semoule		Flageolets	Rösti de pomme de terre	Pâtes papillon	Chou braisé 	Pommes de terre
Carottes fraîches 		Navets caramélisés 	Butternut rôtie 	Poêlée de légumes	Boulgour	et légumes du pot au feu 
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Gâteau aux pepites de chocolat 	Crème au café 	Salade d'agrumes 	Pomme au four 	Fruit frais	Fromage blanc straciatella 	Tiramisu maison 
<hr/>						
Potage du jour 	Potage du jour 	Potage du jour 	Bouillon aux vermicelles	Potage du jour 	Potage du jour 	Bouillon du pot et croûtons 
Endive au jambon béchamel 	Petits pois à la Française oignons lardon laitue 	Quiche provençale 	Gratin de brocolis au chèvre 	Mousse de poisson sauce Nantua 	Chili con carne 	Tourte saumon poireaux maison 
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages		Laitages
Compote de fruits et biscuit	Fruit frais	Pêche au sirop et coulis de fruits	Liégeois à la vanille	Semoule au lait maison 	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 alTERREnative vous souhaite un bon appétit !



## SEMAINE DU 2 au 8 FÉVRIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
<b>DÉJEUNER</b>							
Céleri frais à l'apé aux pommes 	Salade verte vinaigrette	Aspic d'œuf dur maison, mayonnaise 	Salade de chou rouge 	Terrine de la Ferme de Ressins 	Segment de pomelo	Salade de composée	
Blanquette de volaille maison 	Cassoulet maison au jarret de porc et saucisse de Toulouse 	Rôti de dinde sauce forestière 	Saucisson cuit de la Ferme de Ressins 	Papillote de poisson, sauce maison 	Tripes à la tomates de la Ferme de Ressins 	Rôti de porc braisé de la Ferme de Ressins 	
Boulgour		Petits pois à la française	Purée de pomme de terre maison 	Pâtes torti	Carottes caramélisées 	Chou braisé 	
Gratin de butternut 		Panaïs sautés 	Blettes en persillade 	Haricots verts aux oignons	Pommes de terre vapeur 	Patate douce rôtie 	
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	
Crêpe de la chandeleur	Salade de fruit frais 	Fruit frais	Mousse coco 	Fruits frais	Fruit frais 	Tarte citron maison 	
<hr/>							
Potage du jour 	Potage du jour 	Potage du jour 	Bouillon aux vermicelles	Potage du jour 	Potage du jour 	Potage du jour 	
Poêlée campagnarde pomme de terre lardons 	Pizza du chef 	Quiche lorraine 	Gratin de chou vert au bœuf haché 	Feuilleté aux champignons et salade verte 	Riz cantonais maison 	Croissant au jambon 	
Laitages	Laitages	Laitages	Laitage	Laitages	Laitages	Laitages	
Fruit frais	Fruit frais	Riz au lait maison 	Fruit au sirop	Salade d'orange à la cannelle 	Flan vanille maison 	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 !