



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
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
DÎNER						
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 al**TER**native vous souhaite un bon appétit !



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











































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
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 glacés		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
DÎNER						
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 al**TER**native vous souhaite un bon appétit !



SEMAINE DU 19 AU 25 JANVIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :










































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
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 
DÎNER						
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 alTERRe native vous souhaite un bon appétit !



SEMAINE DU 26 JANVIER AU 01 FÉVRIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :













































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
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	Rôsti 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 
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 alTERnative vous souhaite un bon appétit !



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Céleri frais âpé 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 		Panais 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 
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 alTERnative vous souhaite un bon appétit !