



SEMAINE DU 13 AVRIL AU 19 AVRIL, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Salade composée ☺	Poireaux vinaigrette 🌱	Endives au bleu et noix 🌱	Feuilleté aux champignons maison ☺	Pâté en croûte	Salade de concombre, fromage blanc moutarde 🌱	Rillettes de thon maison et toast ☺
Emincé de porc de la Ferme à la bière 🌱	Escalope de poulet des Dombes à la moutarde 🌱	Rougail saucisses de la Ferme de Ressins 🌱	Langue de bœuf sauce ravigote ☺	Poisson en papillote et sauce maison ☺	Lasagnes maison à la bolognaise et aux légumes ☺	Ragoût de bœuf Charolais 🌱
Semoule	Petits pois	Riz pilaf ☺	Pommes vapeur ☺	Julienne de légumes		Haricots verts et
Carottes persillées 🌱	Frites	Haricots beurre	Légumes au bouillon	Frites		flageolets à l'ail ☺
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Mousse au chocolat ☺	Flan pâtissier	Fruit frais	Salade de fruits	Flan vanille ☺	Éclair au chocolat	Paris-Brest
<b>DÎNER</b>						
Soupe du jour ☺	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour ☺	Soupe du jour ☺	Soupe du jour ☺	Soupe du jour ☺	Soupe du jour ☺
Pommes vapeur, jambon et Sarrasson ☺	Gratin de légumes au Comté ☺	Quiche aux courgettes et chèvre ☺	Chou farci au jus corsé	Moelleux au thor ☺ et tomate ☺	Gratin de quenelles sauce Aurore ☺	Salade de pomme de terre et hareng ☺
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Compote de fruits	Crème dessert	Mousse aux marrons ☺	Fruit frais	Crème pâtissière aux framboises ☺	Fruit frais
	<b>Produit locaux</b> 🌱	<b>Le produit maison</b> ☺	<b>La sélection du chef</b> 🌱	<b>Produit Bio</b> BIO 🌱	<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 20 AU 26 AVRIL, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Salade tomate mozzar	Œuf mayonnaise	Carottes râpées	Fromage de tête de la Ferme	Saucisson sec de la Ferme	Salade d'endives	Salade composée
Poulet rôti des Dombes	Boulettes de bœuf sauce tomate oignons	Palette de porc à la provençale	Sauté de volaille des Dombes	Filet de poisson frais selon arrivage	Émincé de dinde sauce orientale	Sauté de porc de la Ferme, moutarde ancienne
Fenouil confit	Haricots verts à l'ail	Chou frais braisé	Épinards à la crème	Purée de patate douce	Petits pois au jus	Gratin dauphinois
Pommes de terre au four	Semoule	Blé au bouillon	Pâtes torti	Poêlée de légumes au curry	Riz aux oignons	Courgettes à l'ail
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote pomme	Entremets au chocolat maison	Tarte aux pommes	Fruit frais	Île flottante	Crème aux œufs	Tarte Bourdaloue
<b>DÉJEUNER</b>						
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 pâtes moutarde champignons	Salsifis béchamel Emmental	Gratin de pommes de terre au bleu	Pizza du chef	Quiche aux blettes et chèvre	Salade de lentilles aux lardons	Crêpe au fromage et salade
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruits au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Crème dessert au caramel	Poire au chocolat	Fruit frais	Compote de fruits
	<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 27 AVRIL AU 03 MAI, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Radis et beurre salé 	Salade verte vinaigrette 	Taboulé 	Tartinade de thon 	Mousse de foie	Salade de haricots verts échalotes 	Salade croquante aux pois chiches 
Andouillette au vin blanc	Poulet chasseur 	Sauté de porc de la Ferme aux olives 	Tripes à la tomate 	Poisson poché au lait de coco 	Lasagnes au bœuf, tomate et pesto vert 	Tête de veau 
Frites	Poêlée de haricots verts	Pomme vapeur 	Riz créole	Boulgour		Légumes au bouillon et pomme de terre 
Navets en gratin	Pâtes	Poêlée de légumes 	Chou-fleur braisé	Carottes braisées 		
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Gâteau rhum ananas 	Fruit frais 	Crème choco café	Gaufre Nutella®	Mousse à la crème de marron 	Madeleine gourmande 
<b>DÎNER</b>						
Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe de vermicelles au bouillon	Soupe du jour 	Soupe du jour 
Poêlée de patate douce aux lardons 	Bruschetta napolitaine 	Tatin d'endives 	Salade de riz au thon, maïs et petits légumes 	Quenelles forestières 	Cake asperge parmesan sauce crémeuse 	Croque-Monsieur et salade
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Flan à la vanille 	Fruit frais	Verrine fraise ganache 	Salade de fruits 	Fruit frais	Fruits au sirop	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 04 AU 10 MAI, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DEJEUNER</b>						
Salade chou-fleur mimosa	Salade verte vinaigrette	Crumble de légumes	Salade de carottes au surimi	Bruschetta jambon cru Fourme	Salade d'artichaud	Salade de museau
Sauté de volaille des Dombes forestière	Cassoulet maison à la saucisse de Toulouse	Tajine de poulet à la marocaine	Pâtes à la carbonara	Saumonette et aioli	Saucisson chaud au vin rouge	Quenelles fraîches des Dombes sauce Aurore
Flageolets mijotés		Courgettes fraîches		Haricots verts	Chou braisé	Jardinière de légumes
Tomates provençales		Potatoes	Champignons à la crème	Riz à la crème de parmesan	Pommes vapeur	
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fondant chocolat maison et chantilly	Crème caramel	Tropézienne	Pomme au four et gelée de groseille	Fruits frais	Flan coco	Clafoutis abricot thym
<b>DÎNER</b>						
Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Gratin de pâtes à la noix de muscade	Blettes sauce Mornay	Quiche aux fruits de mer	Bouchée à la reine	Canneloni gratinés	Croissant savoyard	Gratin de pomme de terre à la volaille
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	
Fruit frais	Panna cotta aux fruits rouges	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Crème au citron	Salade fruits frais	Compote de fruits
	<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 !**