



SEMAINE DU 15 AU 21 JUIN, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Terrine de la Ferme de Ressins	Taboulé maison	Salade verte vinaigrette	Radis au beurre	Rosette et cornichon	Salade de tomates au basilic	Melon charentais
Rôti de dinde à la crème	Poulet frais des Dombes	Chipolatas de la Ferme de Ressins	Boules de bœuf à la tomate	Fish'n chips (filet de poisson pané)	Hachis Parmentier maison	Sauté de bœuf Charolais
Pâtes torti	Poêlée de courgettes fraîches	Rösti	Blettes provençales	Ratatouille maison		Penne
Fenouil à la tomate	Riz créole	Fricassée de légumes	Semoule	Frites (sur place)		Haricots verts en persillade
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Crème caramel maison	Fruit frais	Salade de fruits frais	Fruit frais	Île flottante	Glace	Éclair au chocolat
<b>DÎNER</b>						
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	Quiche 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
	<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 22 AU 28 JUIN , LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Carottes râpées	Radis roses au beurre	Melon au porto	Taboulé à la menthe et raisins secs	Saucisson sec de la Ferme	Salade composée	Pastèque
Ribs de porc caramélisés sauce barbecue	Sauté de volaille des Dombes au paprika	Rôti de porc de la Ferme au jus corsé	Langue de bœuf sauce gribiche	Lamelles d'encornets à l'américaine	Sauté de porc de la Ferme tomate olive basilic	Rôti de veau orloff Charolais
Courgettes fraîches au thym	Boulgour	Ratatouille maison	Pomme vapeur	Riz créole	Tagliatelles	Pommes boulangères
Frites (sur place)	Tomates provençales	Pommes rissolées	Carottes persillées	Tian de légumes d'été	Purée de céleri	Haricots verts à l'ail
Laitages	Laitages	Laitage	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Pêche rôtie	Fruit frais	Vacherin glacé	Mousse framboise	Tarte au citron meringuée	Fruit frais	Flan pâtissier maison
<b>DÎNER</b>						
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	Quiche aux 3 fromages	Moussaka	Grande salade niçoise	Courgette farcie	Salade mexicaine aux œufs durs	Croque monsieur et salade
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Crème brûlée maison	Fruit frais	Crème chocolat	Semoule au lait maison	Fruit frais	Fruits au sirop
	<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 29 JUIN AU 5 JUILLET, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DÉJEUNER</b>						
Salade tomate concombre maïs	Pastèque	Salade lyonnaise	Melon charentais	Pâté en croûte	Betteraves vinaigrette	Radis roses au beurre
Rôti de porc de la Ferme jus au thym	Paupiette de veau sauce moutarde	Brandade aux fruits de mer	Sauté de porc de la Ferme au romarin	Blanquette de poisson sauce homardine	Jamboneau au jus	Cuisse de poulet des Dombes rôtie
Pâtes penne	Carottes persillées		Petits pois au jus	Boulgour	Riz créole	Purée de pommes de terre fraîche
Piperade fraîche	Riz créole	Tomates provençales	Semoule	Aubergine grillée	Poêlée de poivrons	Tomates au four
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Bavarois aux fruits rouges	Cône de glace	Fruit frais	Tiramisu Nutella® maison	Mousse au café maison	Glace	Forêt noire
<b>DÎNER</b>						
Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour
Courgette au thon	Salade ceasar	Salade de lentilles à la lyonnaise	Moelleux tomate chèvre basilic	Quenelles sauce tomate et olives	Gratin de blettes fraîches sauce Mornay	Flammekueche
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Flan vanille	Fruit frais	Crème caramel maison	Salade de fruits	Fruit frais	Salade de fruits	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 06 AU 12 JUILLET, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DEJEUNER</b>						
Salade composée	Macédoine mayonnaise et échalotes	Melon au basilic	Salade de tomates	Tartine de radis et thon	Pastèque	Terrine de la Ferme de la Ferme
Sauté de volaille des Dombes	Cordon bleu frais des Dombes	Poulet rôti des Dombes au jus	Rôti de porc de la Ferme à la crème	Mousse de poisson maison sauce oseille	Saucisson cuit de la Ferme et sarasson	Mijoté de bœuf Charolais
Haricots blancs à la tomate	Pâtes penne	Tomates provençales	Fusilli	Brocolis braisés	Pomme de terre vapeur	Boulgour
Courgettes grillées	Épinards à la crème	Potatoes	Blettes à la provençale	Riz pilaf	Salade verte	Ratatouille maison
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Salade de fruits	Verrine au citron et spéculoos	Flan pâtissier	Fruits frais	Compote de fruits	Tarte aux fruits rouges
<b>DÎNER</b>						
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 maison et aïoli	Feuilleté au jambon	Moussaka	Tarte thon tomate moutarde	Salade de tomates mozzarella et jambon	Grand taboulé maison	Tortellini aux épinards
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages		Laitages
Compote de fruits	Mousse coco	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Poire belle-Hélène	Gratin de fruits maison	Fruits 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 alTERRe native vous souhaite un bon appétit !**



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<b>DEJEUNER</b>						
Melon charentais	Coleslaw	Betteraves en vinaigrette	Salade libanaise	Salade de museau à la Lyonnaise	Tomate mozzarella	Duo pastèque melon charentais
Andouillette moutarde à l'ancienne	Jambon grillé	Escalope de dinde des Dombes	Paleron de bœuf Charolais à la provençale	Dos de cabillaud au basilic	Lasagnes saumon épinards	Poule au pot
Pommes de terre grenaille	Purée maison	Tomate provençale	Ratatouille	Pommes de terre sautées		Légumes du pot
Piperade	Haricots verts à l'huile d'olive	Pâte au beurre	Riz pilaf aux herbes	Carottes persillées		Riz créole
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fondant au chocolat	Baba au rhum	Fruit frais	Coupe de fraises au vin	Fruit frais	Cône de glace	Chou crème pâtissiere maison
<b>DÎNER</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 au bleu	Tomate farcie	Salade de lentilles à la saucisse fumée	Pizza margherita	Croque monsieur, salade verte	Aubergines alla parmigiana	Salade de pomme de terre et hareng
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Liégeois au chocolat	Pomme cuite au four	Salade de fruits	Flan maison	Gâteau de semoule aux raisin	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 !**