



SEMAINE DU 20 AU 26 JUILLET, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI ANIMATION ESPAGNE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Radis roses au beurre 	Salade verte vinaigrette 	Macédoine de légumes mayonnaise	Tartinade de thon 	Saucisson de la Ferme de Ressins 	Pastèque 	Salade de tomates feta olives noires 
Cuisse de poulet des Dombes sauce tomate olives 	Paëlla garnie maison 	Sauté de porc de la Ferme de Ressins 	Cordon bleu frais des Dombes 	Marmite poisson et fruit de mer au vin blanc 	Chipolatas de la Ferme de Ressins 	Rôti de veau Charolais farci au jus 
Pâtes papillons		Semoule 	Petits pois aux oignons	Boulgour	Pâtes torti	Ratatouille 
Gratin d'aubergines à la tomate 		Carottes fraîches à l'ail 	Écrasé de pommes de terre maison 	Courgettes poêlées 	Compotée de fenouil à la tomate 	Pommes vapeur 
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Crème caramel maison 	Salade de fruits façon sangria 	Cône de glace	Fruit frais	Pêche rôtie miel et thym	Flan maison 	Tarte aux fruits maison 
DÎNER						
Soupe du jour 	Soupe du jour 	Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 	Soupe du jour 
Tortilla pommes de terre oignons confits 	Bruschetta napolitaine 	Quiche jambon tomate moutarde 	Grande salade de riz aux saucisses et maïs 	Quenelles sauce aux olives 	Pizza du chef 	Crêpe jambon fromage
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Fruit frais	Mousse aux framboises	Ananas au sirop et menthe fraîche 	Fruit frais	Fruits au sirop	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 al**TERRE**native vous souhaite un bon appétit !



SEMAINE DU 27 JUILLET AU 2 AOUT, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI BARBECUE PARTAGÉ	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER						
Taboulé maison	Salade verte vinaigrette	Pastèque	Salade de carottes sauce vierge	Salade de museau	Salade de tomates	Melon charentais
Rôti de porc de la Ferme sauce charcutière	Tajine de volaille des Dombes au citron	Saucisse et merguez de la Ferme de Ressins	Poulet des Dombes à la basquaise	Fish'n chips	Mijoté de bœuf Charolais à l'échalote	Saucisson à cuire de la Ferme sauce moutarde
Pâtes au beurre	Semoule	Ratatouille maison	Riz créole	Frites	Aubergines grillées	Ratatouille fraîche
Poêlée de courgettes	Légumes tajine	Potatoes	Piperade	Tomates provençales	Flageolets au jus	Écrasé de pommes de terre huile olive ciboulette
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Panna cotta aux fruits rouges	Salade de fruits	Vacherin glacé	Pomme au four et gelée de groseille	Fruits frais	Flan maison à la noix de coco	Clafoutis abricot thym
DÎNER						
Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Moussaka maison	Blettes fraîches sauce Mornay	Quiche aux fruits de mer	Bouchée à la reine et salade	Gnocchis à la tomate et emmental	Gratin de pomme de terre à la volaille	Croissant jambon emmental béchamel
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Crumble aux pêches	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Mousse au citron	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 al**TERRE**native vous souhaite un bon appétit !



SEMAINE DU 3 AU 9 AOUT, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Pastèque	Tartinade de thon	Salade verte composée	Salade de tomates	Pâté de tête de la Ferme de Ressins	Melon	Betteraves aux herbes fraîches
Jambon grillé sauce moutarde miel	Rôti de dinde aux oignons et romarin	Rougail saucisses de la Ferme	Cuisse de poulet des Dombes jus origan	Aïoli de saumonette	Sauté de porc de la Ferme à l'ananas	Tomate farcie
Pâtes	Pommes boulangères	Riz créole	Carottes mijotées	Légumes et	Boulgour	
Petits pois au jus	Aubergines compotées à la tomate	Haricots beurre	Spaghetti au beurre	Pommes vapeur	Poêlée de légumes	Riz pilaf
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Glace	Salade de fruits au citron vert	Ananas au sirop et menthe fraîche	Fruit frais	Roulé à la confiture	Crème caramel	Tarte fine aux pommes maison
DÎNER						
Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon de légumes aux vermicelles
Pomme vapeur à la cervelle de canut, salade verte	Gratin de légumes à la mozzarella	Quiche aux courgettes et chèvre	Jambon et purée de pommes de terre maison	Moelleux au thon et poivrons	Salade piémontaise	Macédoine mayonnaise aux œufs durs
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Tiramisu aux fruits rouges	Compote de fruits	Mousse au citron	Flan vanille	Poire au sirop, coulis de chocolat	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 10 AU 16 AOUT, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Melon charentais	Œuf mayonnaise	Salade coleslaw	Salade verte vinaigrette	Saucisson sec de la Ferme de Ressins	Salade composée	Salade de tomates au basilic et olives noires
Rôti de porc de la Ferme jus au romarin	Boulettes de bœuf sauce tomate oignon	Quenelles fraîches des Dombes tomate basilic	Andouillette	Filet de poisson frais selon arrivage	Braisé de bœuf Charolais	Sauté de volaille des Dombes aux olives
Ratatouille maison	Gratin de courgettes	Blettes fraîches à la provençale	Frites	Purée de pomme de terre maison	Petits pois et carottes aux oignons grelots	Nouilles
Boulgour	Semoule	Riz créole	Tomate provençale	Julienne de légumes au curry		Haricots verts au beurre, rondelle de citron
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Glace	Mousse au chocolat maison	Pêche au sirop de verveine	Fruit frais	Pastèque	Île flottante	Chou chantilly
DÎNER						
Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Gratin de pâtes au pesto et emmental	Tarte jambon poivrons basilic	Pizza du chef	Grande taboulé citron menthe, pois chiches	Quiche au thon	Salade de lentilles à la strasbourgeoise	Croque-Monsieur et salade
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruits au sirop	Fruit frais	Salade de fruits	Crème pralinée	Crème liégeoise	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 al**TERRE**native vous souhaite un bon appétit !



SEMAINE DU 17 AU 23 AOUT, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Salade de haricots verts échalotes	Salade verte vinaigrette	Melon	Salade de tomates	Terrine de la Ferme de Ressins	Betteraves vinaigrette ciboulette	Aspic aux œufs durs
Cordon bleu frais des Dombes	Mousseline de poisson maison sauce Aurore	Assiette jambon, pommes de terre vapeur, sarasson	Saucisses grillées de la Ferme	Lamelles d'encornets en persillade	Émincé de volaille au paprika fumé	Osso bucco de veau Charolais
Pâtes	Blettes fraîches provençales		Lentilles au romarin	Boulgour	Écrasé de pommes de terre au thym	Tagliatelles
Poêlée de courgettes	Riz créole	Salade verte	Ratatouille maison	Courgettes gratinées	Tomate provençale	Légumes poêlés aux poivrons
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Panna cotta au coulis de fruits exotiques	Poire au sirop coulis caramel beurre salé	Glace	Fruit frais	Ananas caramélisé	Tarte aux abricots
DÎNER						
Bouillon de légumes aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Petits pois à la paysanne	Bruschetta napolitaine	Tatin de légumes d'été	Salade de perles marine	Flan de légumes ricotta mozzarella, sauce toma- basilic	Jambon à la russe	Clafoutis de légumes à la crème de curry
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Mousse fruits rouges	Fruit frais	Flan vanille	Salade de fruits	Fruit frais	Fruits au sirop	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 al**TER**renative vous souhaite un bon appétit !



SEMAINE DU 24 AU 30 AOUT, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI REPAS MEXICAIN	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Salade chou-fleur	Guacamole	Salade de tomates	Pastèque	Rillettes de la Ferme de Ressins	Salade verte vinaigrette	Melon au porto
Escalope viennoise des Dombes	Chili con carne et riz	Foie de veau au vinaigre balsamique	Rôti de porc de la Ferme mayonnaise estragon	Filet de poisson en croûte d'herbes et ail	Tripes de la Ferme à la tomate	Brandade de saumon maison
Pommes vapeur		Courgettes fraîches	Frites	Haricots verts	Ratatouille maison	
Tomates provençales		Potatoes	Aubergine grillée	Penne à l'huile d'olive	Riz créole	Haricots verts au citron
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruits frais	Churros au sucre	Mousse au chocolat	Salade de fruits façon ti-punch	Crème citron meringuée	Glace	Tropézienne
DÎNER						
Soupe de vermicelles au bouillon	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon de légumes aux vermicelles
Terrine de poisson maison mayonnaise	Gratin de blettes fraîches tomate emmen-	Quiche lorraine	Gratin pommes de terre courgettes mozzarella	Riz cantonnais maison	Grande salade de lentilles maison	Assiette anglaise
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Panna cotta aux fruits rouges	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Fruits frais	Salade de fruits	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 alTERRe native vous souhaite un bon appétit !