SEMAINE DU 2 AU 8 NOVEMBRE, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Salade pâtes au maïs	Salade verte vinaigrette	Soupe de poisson	Endives et bleu	Demi pomelos	Pâté de tête de la Ferme de Ressins	Salade de betteraves aux herbes fraîches
Emincé de porc de la Ferme au curry	Poulet des Dombes sauce poulette	Rougail saucisses de la Ferme	Rôti de porc de la Ferme sauce charcutière	Blanquette de poisson maison	Lasagnes bolognaises et petits légumes	Bœuf Charolais à la provençale
Semoule	Petits pois	Riz créole	Gratin de blettes	Légumes en julienne		Haricots plats
Carottes persillées	Brocolis à la tomate	Haricots beurre	Pâtes	Purée de pomme de terre fraîche		Boulgour
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Entremets au café	Crumble pomme spéculoos	Salade de fruits	Brioche et chocolat	Fruit frais	Chou chantilly
DÎNER						
Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour
Pomme vapeur, jambon et Sarrasson	Pizza au fromage	Quiche aux poireaux et chèvre	Chou farci au jus corsé	Feuilleté champignon salade verte	Jambon à la Russe	Salade de pomme de terre et hareng
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Fruit frais	Ananas au sirop et verveine	Mousse au marron	Compote de fruits	Crème aux œufs	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 !

SEMAIN DU 9 AU 15 NOVEMBRE, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Rillette de thon maison	Salade verte vinaigrette	Salade de pommes de terre maison	Salade d'endives aux pommes	Pâté de campagne de la Ferme de Ressins	Salade composée	Aspic d'œuf mayonnaise
Poulet rôti des Dombes	Gâteau de foie de volai	Palette de porc à la diable	Œufs à la béchamel	Filet de poisson frais selon arrivage	Sauté de volaille des Dombes	Sauté de porc de la Ferme
Gratin de butternut	Quenelles	Carottes fraîches	Épinards	Pommes sautées	Petits pois et carottes aux oignons grelots	Pommes boulangères
Riz pilaf	Poêlée de champignons	Flageolets	Torti à l'emmental	Carottes fraîches		Haricots verts à l'ail
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Entremets au chocolat maison	Fruit frais	Crème au chocolat mais	Fruit frais	Île flottante	Tarte Bourdaloue
DÎNER						
Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour
Poitrine et lentilles au jus	Salsifis béchamel Emmental	Gratin de blettes sauce Mornay	Flamiche aux poireaux	Quiche au bleu et volaille	Gratin de pâtes moutarde champignons	Croque-Monsieur et salade
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruits au sirop	Fruit frais	Semoule au lait	Salade de fruits	Pomme au four gelée de groseille	Fruit frais	Fruits au sirop
	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 16 AU 22 NOVEMBRE, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI BEAUJOLAIS	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Chou rouge râpé vinaigrette balsamique	Saucisson sec de la Ferme	Salade d'endives	Salade verte grillatons	Carottes râpées fraîche	Salade de haricots verts	Salade composée
Andouillette au vin blanc	Poulet des Dombes au parmesan	Sauté de porc de la Ferme	Saucisson chaud au vin rouge	Poisson en papillote et sauce maison	Poulet des Dombes au cidre	Tête de veau
Pommes rösti	Fondue de poireaux frais	Haricots coco	Pomme de terre vapeur sarrason	Boulgour	Pâtes papillons	Légumes au bouillon et pomme de terre
Haricots plats	Riz créole	Carottes glacées	Choux fleur en sauce	Poêlée de légumes aux champignons	Endives caramélisées	
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Fruit frais	Gaufre et crème de marron	Poire au beaujolais	Crème caramel maison	Fruit frais	Madeleine gourmande
DÎNER						
Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour
Clafoutis de patate douce	Bruschetta napolitaine	Tarte épinards ricotta	Riz cantonais maison	Gratin de pâtes au cheddar	Flan de poireaux au thon	Crêpe jambon fromage
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Flan vanille	Pomme à la cannelle	Fruit frais	Salade de fruits	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 alTERREnative vous souhaite un bon appétit !

SEMAINE DU 23 AU 29 NOVEMBRE, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER						
Céleri frais rémoulade	Carottes râpées au citron	Betteraves vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Crumble de potiron	Salade d'artichaud	Salade de museau
Boulettes d'agneau	Filet de poisson sauce tomatée	Tajine de bœuf Charolais	Cassoulet maison au jarret de porc et saucisse de Toulouse	Saumonette et aïoli	Paleron de bœuf Charolais braisé	Brandade maison de saumon aux poireaux
Flageolets mijotés	Potatoes	Navets glacés		Haricots verts	Carottes fraîches	
Courge rôtie au four	Chou frais braisé	Semoule		Pommes fraîches vape	Lentilles vertes	
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Banane au chocolat	Tarte aux pommes mai	Abricots au sirop	Salade de fruits	Fruit frais	Flan coco	Clafoutis poire chocolat
DÎNER						
Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour
Pizza Margherita	Gratin d'endives au jambon	Quiche au thon	Bouchée à la reine	Gnocchis à la tomate	Gratin de potiron à la volaille	Croissant savoyard
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Fruit frais	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Crème 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 alTERREnative vous souhaite un bon appétit !

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Salade de chou rouge	Céleri frais râpé aux pommes	Œuf dur sauce gribiche	Salade verte vinaigrette	Segments de pomelos	Terrine la Ferme de Ressins	Salade de betteraves
Blanquette de volaille des Dombes	Sauté de porc de la Ferme de Ressins	Rôti de dinde et jus aux herbes	Saucisson cuit de la Ferme de Ressins	Gratin de poisson maison	Hachis Parmentier maison, salade verte	Émincé de volaille des Dombes à la crème
Riz basmati	Pâtes	Gratin de courge	Pommes fraîches vapeur	Haricots verts aux échalotes		Haricots verts
Carottes fraîches sautées	Brocolis au jus	Petits pois	Blettes persillade	Semoule		Riz aux oignons caramélisés
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Compote de fruits	Éclair pâtissier	Fruit frais	Entremets chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Paris-Brest
DÎNER						
Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour
Poêlée campagnarde pomme de terre lardon	Pizza du chef	Chou farci au jus corsé	Quiche aux légumes et emmental	Tourte aux poireaux et fromage	Gratin de pâtes au jambon	Gratin de pomme de terre à la volaille
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Fruit frais	Semoule au lait maison	Compote de fruits	Mousse au citron	Crème caramel maison	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 7 AU 13 DÉCEMBRE, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Maquereau au vin blanc	Carottes râpées citronnées	Salade verte vinaigrette	Salade d'endives, moutarde à l'ancienne	Saucisson de la Ferme de Ressins	Salade de lentilles	Salade composée
Saucisse fumée	Sauté de volaille des Dombes	Boudin aux pommes	Croûtons de chèvre	Filet de poisson frais selon arrivage sauce maison	Poulet rôti des Dombes	Tartiflette savoyarde
Gratin de butternut frais	Pâtes torti	Pommes fraîches sautées	Épinards	Pommes vapeur	Petits pois et carottes aux oignons grelots	
Lentilles vertes	Poêlée de champignons	Chou braisé au jus	Riz pilaf	Chou-fleur frais		Haricots verts à l'ail
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Liégeois chocolat	Fruit frais	Tarte aux pommes maison	Mousse au chocolat maison	Île flottante	Baba au rhum
DÎNER						
Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour
Frittata aux légumes d'hiver	Bouchée à la reine	Gratin de blettes au bleu	Flammekueche	Quiche aux poireaux	Gratin de pâtes forestier	Croque-Monsieur et salade
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruits au sirop	Fruit frais	Salade d'orange à la vanille	Salade de fruits	Pomme au four, cœur confiture	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 14 AU 20 DÉCEMBRE, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DÉJEUNER						
Salade verte vinaigrette	Pâté de tête de la Ferme de Ressins	Céleri rémoulade	Salade de haricots verts	Œuf mimosa	Salade verte vinaigrette	Salade de chou-fleur
Filet de poisson meunière et citron	Quenelles fraîches, sauce Aurore maison	Rôti de porc de la Ferme de Ressins	Cordon bleu frais des Dombes	Poisson en papillote et sauce maison	Lasagnes de saumon et poireaux frais maison	Pot-au-feu maison
Courge rôtie au four	Carottes glacées	Haricots coco	Pomme de terre vapeur	Tagliatelles		Légumes au bouillon et pomme de terre
Boulgour pilaf	Riz créole	Endives caramélisées	Choux fleur jus	Haricots verts persillade		
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Gaufre chantilly	Ananas flambé au rhum	Crème caramel maison	Mousse pralin	Compote de fruits	Fruit frais	Bavarois aux fruits rouges
DÎNER						
Bouillon aux vermicelle	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelle	Soupe du jour
Chou-fleur au chorizo	Gratin de crozets aux lardons	Tarte épinards et chèvre	Riz cantonais maison	Tarte aux oignons	Flan de légumes au thon	Crêpe jambon fromage
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Salade de fruits	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 alTERREnative vous souhaite un bon appétit !

SEMAINE DU 21 AU 27 DÉCEMBRE, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI NOËL	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			DEJEUNER			
Salade verte et vinaigrette	Carottes râpées au citron	Carpaccio de betteraves	Salade verte, saumon fumé, chantilly citronné	Poireau vinaigrette au citron	Salade de museau	Salade composée
Boulettes d'agneau sauce miel et épices	Poulet rôti au jus	Émincé de porc de la Ferme de Ressins	Cuisse de pintade forestier aux marrons	Saumonette sauce matelote	Paleron de bœuf Charolais braisé	Choucroute garnie
Flageolets mijotés	Frites	Navets glacés	Haricots verts persillade	Duo de carottes et panais frais	Flan de légumes	
Courge rôtie au four	Chou frais braisé	Semoule	Pommes dauphine	Riz créole	Lentilles vertes	
Laitages	Laitages	Laitages	Blanc battu au coulis de fruits rouges	Laitages	Laitages	Laitages
Crème au café	Tarte aux pommes mai…	Salade de fruits	Bûche pâtissière du chef	Fruit frais	Mousse spéculoos	Tarte au citron
		Réveillon de Noël	DÎNER			
Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Velouté de potiron aux éclats de châtaigne	Soupe du jour	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour
Gnocchis à la tomate	Gratin d'endives au jambon	Gratin de pomme de terre au boudin blanc	Terrine de poisson et salade verte	Pizza du chef	Gratin de butternut à la volaille	Petits pois et lardons, laitue, oignons
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Fruit frais	Fruit frais	Vacherin glacé	Compote de fruits	Flan vanille	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 28 DÉCEMBRE AU 3 JANVIER, LE CHEF VOUS PROPOSE :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI JOUR DE L'AN	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
			BONNE ET HEUREUSE ANNÉE !			
Salade d'endives	Terrine de la Ferme de Ressins	Rémoulade de chou frais	Foie gras et son toast de pain d'épices	Taboulé hivernal	Salade verte et vinaigrette	Champignons à la grecque
Gâteau de foie de volail sauce tomate	Gratin de fruits de mer	Rôti de porc de la Ferme de Ressins	Navarin d'agneau au miel et orange	Blanquette de poisson maison	Saucisse fumée	Poulet des Dombes sauce crème
Pommes fraîches vapeur	Riz créole	Chou-fleur au jus	Gratin dauphinois	Poêlée de légumes	Carottes fraîches	Pommes sautées
Poêlée de champignons	Endives braisées	Pommes sautées	Courge rôtie	Riz créole	Haricots blancs	Brocoli braisé
Laitages	Laitages	Laitages	Fromage blanc au coulis	Laitages	Laitages	Laitages
Tarte au chocolat	Salade oranges et clémentines	Fruit frais	Bûche pâtissière du chef	Fruit frais	Crumble ananas	Galettes des rois
		Réveillon jour de l'an	DÎNER			
Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Velouté de champignons	Soupe du jour	Bouillon aux vermicelles	Soupe du jour	Soupe du jour
Feuilleté aux légumes	Flan de chou-fleur au fromage	Tourte saumon épinard, crème à l'oseille	Assiette anglaise	Gratin de chou vert à la volaille	Cannelloni	Croissant au jambon
Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages	Laitages
Crème caramel maison	Fruit frais	Fondant au chocolat	Compote de fruits	Crème 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 alTERREnative vous souhaite un bon appétit !