



MENUS '4 SAISONS' | DU 01 AVRIL 2024 AU 07 AVRIL 2024 |

Annemasse Portage s/poisson - Déjeuner

Du 01 avril au 07 avril

LUNDI

Segments de pamplemousse
Boulettes d'agneau sauce abricot
Flageolets à l'ail
Cantal AOP
Ile flottante



MARDI

Betteraves **BIO** en salade
Sauté de boeuf à l'ancienne
Semoule **BIO** aux petits légumes
Chanteneige **BIO**
Crème dessert **BIO**



MERCREDI

Salade d'haricots beurre
Aiguillettes de poulet sauce curry
Haricots blancs à la tomate
Tomme des Pyrénées
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Crêpe au fromage
Moussaka
Riz créole
Camembert
Gaufre



VENDREDI

Salade de lentilles aux échalotes
Pavé fromager
Poêlée de légumes frais (carottes, navets)
Faisselle **BIO**
Poire à la cannelle



SAMEDI

Salade Arlequin (carottes, salade verte, maïs)
Boudin aux oignons
Purée St Germain
Tomme blanche
Mousse au chocolat



DIMANCHE

Chiffonade de rosette et cornichons
Sauté de volaille à la dijonnaise
Gratin de brocolis
Fromage bleu **BIO**
Mille Feuille



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 08 AVRIL 2024 AU 14 AVRIL 2024 |

Annemasse Portage s/poisson - Déjeuner

Du 08 avril au 14 avril

LUNDI

Salade de pommes de terre
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Emmental **BIO**
Cocktail de fruits sans sucre



MARDI

Salade composée (Salade, maïs, poivron)
Steack haché au jus
Pommes de terre et légumes persillés
Fromage blanc **BIO**
Gâteau de semoule nappé caramel



MERCREDI

Terrine de campagne et cornichons
Boeuf braisé sauce bourgeoise
Carottes fraîches aux petits oignons
Fourme d'Ambert AOP
Gâteau à l'anis du chef



JEUDI

Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme)
Blanquette de volaille
Blé aux oignons
Petit suisse aromatisé
Compote pomme fraise



VENDREDI

Salade de pâtes tricolores
Tarte au fromage
Poireaux braisés
Carré du Trièves **BIO**
Fruit **BIO** de saison



SAMEDI

Salade Verte et Pousses de Soja
Tripes à la mode de Caen
Pommes vapeur
Pont L'Eveque AOP
Gâteau de semoule nappé caramel



DIMANCHE

Pâté de volaille
Filet mignon de porc
Navets sauce blanche
Yaourt nature **BIO**
Eclair à la vanille



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 15 AVRIL 2024 AU 21 AVRIL 2024 |

Annemasse Portage s/poisson - Déjeuner

Du 15 avril au 21 avril

LUNDI

Salade russe (betteraves, oeufs, pdt...)
Boulettes d'agneau sauce orientale
Petits pois au jus
Emmental **BIO**
Riz au lait nappé caramel



MARDI

Salade de lentilles aux échalotes
Sauté de Volaille LABEL ROUGE au jus
Poêlée multicolore
Faisselle **BIO**
Cocktail de fruits sans sucre



MERCREDI

Friand au fromage
Salade verte
Filet de poulet basquaise
Fenouil braisés
Bleu
Compote du chef du jour



JEUDI

Mortadelle et cornichons
Spaghetti bolognaise et râpé
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Salade coleslaw
Saucisson chaud sauce au vin rouge
Poêlée champêtre
Fromage blanc **BIO**
Gâteau basque



SAMEDI

Salade de choux fleurs mimosa
Tajine de volaille Label Rouge au citron
Semoule **BIO**
Camembert **BIO**
Liégeois au café



DIMANCHE

Terrine de campagne et cornichons
Steack haché au jus
Pommes de terre roastie
Yaourt nature **BIO**
Paris Brest



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





MENUS '4 SAISONS' | DU 22 AVRIL 2024 AU 28 AVRIL 2024 |

Annemasse Portage s/poisson - Déjeuner

Du 22 avril au 28 avril

LUNDI

Salade de haricots verts
Paupiette de veau sauce forestière
Tortis **BIO** et râpé
Chavroux
Liégeois au café



MARDI

Salade de blé à l'orientale
Aiguillettes de poulet au thym
Epinards **BIO** à la béchamel
Yaourt nature
Fruit de saison



MERCREDI

Cake chèvre épinards du chef
Hachis parmentier du chef
Salade verte (accompagnement)
Saint nectaire AOP
Pomme au four du chef



JEUDI

Terrine de légumes et mayonnaise
Rôti de porc au jus
Carottes **BIO** à la crème **BIO**
Verchicors **BIO**
Crème dessert **BIO**



VENDREDI

Salade de choux fleur
Poulet aux champignons
Riz pilaf
Fourme d'Ambert AOP
Fruit **BIO** de saison



SAMEDI

Salade verte
Choucroute Alsacienne
Emmental **BIO**
Compote de pommes



DIMANCHE

Macédoine mayonnaise
Rôti de veau au jus
Tagliatelles
Camembert **BIO**
Tarte pommes-rhubarbe



RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

