



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

Annemasse Portage s/sel - Déjeuner

Du 01 avril au 07 avril

LUNDI

Segments de pamplemousse
Boulettes d'agneau sauce abricot
Flageolets à l'ail
Fromage blanc nature
Ile flottante



MARDI

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



MERCREDI

Terrine de poisson et sa mayonnaise
Aiguillettes de poulet sauce curry
Haricots blancs à la tomate
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Crêpe aux Champignons
Moussaka
Riz créole
Velouté nature
Gaufre



VENDREDI

Salade de lentilles aux échalotes
Gratin de poisson et fruits de mer
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
Yaourt nature
Mousse au chocolat



DIMANCHE

Salade de riz
Sauté de volaille à la dijonnaise
Gratin de brocolis
Fromage blanc nature
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/sel - Déjeuner

Du 08 avril au 14 avril

LUNDI

Salade de pommes de terre
Quenelles **BIO** sauce blanche
Epinards hachés **BIO**
Petit suisse nature
Cocktail de fruits sans sucre



MARDI

Salade composée (Salade, maïs, poivron)
Poisson à l'aïoli
Pommes de terre et légumes persillés
Fromage blanc **BIO**
Gâteau de semoule nappé caramel



MERCREDI

Terrine de poisson et sa mayonnaise
Boeuf braisé sauce bourgeoise
Carottes fraîches aux petits oignons
Yaourt nature
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
Filet de lieu sauce citron
Poireaux braisés
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison



SAMEDI

Salade Verte et Pousses de Soja
Tripes à la mode de Caen
Pommes vapeur
Velouté nature
Gâteau de semoule nappé caramel



DIMANCHE

Terrine de poisson et sa mayonnaise
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 :

- Épluchures de légumes
- Huile d'olive
- Épices 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/sel - Déjeuner

Du 15 avril au 21 avril

LUNDI

Salade russe (betteraves, oeufs, pdt..)
Boulettes d'agneau sauce orientale
Petits pois au jus
Yaourt nature
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 à la Viande
Salade verte
Filet de poisson sauce paëlla
Fenouil braisés
Yaourt nature
Compote du chef du jour



JEUDI

Oeuf dur mayonnaise
Spaghetti bolognaise et râpé
Petit suisse nature
Fruit **BIO** de saison



VENDREDI

Salade coleslaw
Filet de lieu sauce bordelaise
Poêlée champêtre
Fromage blanc **BIO**
Gâteau basque



SAMEDI

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



DIMANCHE

Salade composée (Salade, maïs, poivron)
Calamars à l'Andalouse
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 !





BIEN MANGER en restauration collective

C'est possible !

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

Annemasse Portage s/sel - Déjeuner

Du 22 avril au 28 avril

LUNDI

Salade de haricots verts
Paupiette de veau sauce forestière
Tortis **BIO** et râpé
Fromage blanc nature
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)
Petit suisse nature
Pomme au four du chef



JEUDI

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



VENDREDI

Salade de choux fleur
Moules sauce poulette
Riz pilaf
Yaourt nature
Fruit **BIO** de saison



SAMEDI

Salade verte
Aiguillettes de poulet au romarin
Chou braisé / Pommes de terre
Velouté nature
Compote de pommes



DIMANCHE

Macédoine mayonnaise
Rôti de veau au jus
Tagliatelles
Fromage blanc nature
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 !

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU



LOCAL



DU CHEF



LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *