



MENUS '4 SAISONS' | DU 04 MARS 2024 AU 10 MARS 2024 |

Annemasse Portage - Déjeuner

Du 04 mars au 10 mars

LUNDI

Saucisson à l'ail et cornichons
Lasagnes bolognaise
Fromage Ail et Fines Herbes
Cocktail de fruits sans sucre

MARDI

Céleri et carottes sauce cocktail
Sauté de Volaille LABEL ROUGE au jus
Purée de pommes de terre **BIO**
Camembert
Compote de pommes **BIO**



MERCREDI

Friand au fromage
Sauté de boeuf Race à Viande à la tomate
Endives Braisées
Yaourt nature **BIO**
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Salade verte et croûtons
Paupiette de veau au jus
Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri)
Saint nectaire AOP
Eclair à la vanille



VENDREDI

Terrine de légumes
Filet de lieu sauce oseille
Riz **BIO**
Pont L'Eveque AOP
Crème dessert **BIO**



SAMEDI

Salade coleslaw
Andouillette sauce moutarde
Pommes vapeur
Fromage blanc **BIO**
Quartier de pomme cuite au caramel



DIMANCHE

Terrine de poisson et sa mayonnaise
Paleron sauce provençale
Choux de bruxelles braisés
Coulommiers
Tarte au flan



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 11 MARS 2024 AU 17 MARS 2024 |

Annemasse Portage - Déjeuner

Du 11 mars au 17 mars

LUNDI

Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf à l'ancienne
Carottes fraîches **BIO**
Bleu
Gâteau de semoule nappé caramel



MARDI

Salade d'haricots beurre
Saumonette Sauce Moutarde
Riz **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



MERCREDI

Terrine de campagne et cornichons
Emincé de volaille sauce safranée
Epinards hachés à la crème
Cantal AOP
Gâteau à l'ananas du chef



JEUDI

Salade de pâtes **BIO**
Chipolatas au jus
Gratin de poireaux frais
Carré du Trièves **BIO**
Crème dessert praliné



VENDREDI

Oeuf dur mayonnaise
Tajine de poisson
Semoule **BIO**
Saint nectaire AOP
Fruit de saison



SAMEDI

Salade de choux fleur vinaigrette
Tripes à la mode de Caen
Pommes vapeur
Camembert
Fruit **BIO** de saison



DIMANCHE

Salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme)
Saucisson Brioché
Blettes braisées
Fromage blanc nature
Eclair au café

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 18 MARS 2024 AU 24 MARS 2024 |

Annemasse Portage - Déjeuner

Du 18 mars au 24 mars

LUNDI

Macédoine vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce curry
Farfalles à la tomate
Emmental **BIO**
Mousse au chocolat



MARDI

Céleri râpé frais **BIO** sauce cocktail
Sauté de porc aux olives
Purée de panais
Bleu
Riz au lait nappé caramel



MERCREDI

Salade de museau
Tomate farcie sauce tomate
Printanière de légumes
Faisselle
Fougasse du chef



JEUDI

Salade verte fraîche **BIO** et croutons
Paëlla poulet merguez
Tartare nature
Liégeois au café



VENDREDI

Crêpe aux Champignons
Filet de colin sauce citron
Carottes fraîches **BIO**
Fourme d'Ambert AOP
Fruit de saison



SAMEDI

Poireaux vinaigrette
Sauté de Volaille Marengo
Semoule aux petits légumes
Fromage ail et fines herbes
Crème dessert **BIO**



DIMANCHE

Terrine de poisson et sa mayonnaise
Viande pot au feu
Légumes pot au feu
Chanteneige **BIO** (par 2)
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 25 MARS 2024 AU 31 MARS 2024 |

Annemasse Portage - Déjeuner

Du 25 mars au 31 mars

LUNDI

Terrine de campagne et cornichons
Emincé de volaille à la crème
Pommes de terre rissolées
Munster AOP
Compote de pommes **BIO**



MARDI

Salade coleslaw **BIO**
Spaghetti bolognaise et râpé
Camembert
Flan chocolat



MERCREDI

Taboulé **BIO** du chef
Colombo de porc
Poêlée de légumes frais (carottes, panais)
Fromage blanc nature
Roulé au Moka



JEUDI

Chou chinois aux pommes
Tête de veau
Lentilles mijotées aux oignons
Yaourt nature **BIO**
Fruit de saison



VENDREDI

Maïs et coeurs de palmier
Filet de lieu sauce bordelaise
Haricots verts **BIO** persillés
Munster AOP
Fruit de saison



SAMEDI

Salade de pois chiches à l'italienne
Mitonné de boeuf à l'ancienne
Blettes persillées
Pavé frais
Quartier de pomme cuite au caramel



DIMANCHE

Terrine de légumes et mayonnaise
Paupiette de lapin aux pruneaux
Penne regate
Morbier
Tarte au citron
Oeufs de Pâques en chocolat



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 01 AVRIL 2024 AU 07 AVRIL 2024 |

Annemasse Portage - 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
Pavé frais
Crème au Caramel



MERCREDI

Terrine de poisson et sa mayonnaise
Aiguillettes de poulet sauce curry
Haricots blancs à la tomate
Tomme des Pyrénées
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Crêpe au fromage
Moussaka
Camembert
Cocktail de fruits sans sucre

VENDREDI

Salade de lentilles aux échalotes
Gratin de Poisson et Fruits de Mer
Poêlée de légumes frais (carottes, navets)
Petit suisse nature
Poire à la cannelle



SAMEDI

Salade Arlequin (carottes, salade verte, maïs)
Boudin aux oignons
Purée de patate douce
Tomme blanche
Mousse au chocolat



DIMANCHE

Chiffonade de rosette et cornichons
Sauté de volaille à la dijonnaise
Gratin de brocolis
Bleu
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 - 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)
 Poisson à l'aïoli
 Pommes de terre et légumes persillés
 Fromage blanc nature
 Gâteau de semoule nappé caramel

MERCREDI

Terrine de campagne et cornichons
 Sauté de boeuf bourguignon
 Carottes fraîches aux petits oignons
 Fourme d'Ambert AOP
 Gâteau à l'Anis Maison



JEUDI

Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme)
 Blanquette de volaille
 Blé aux oignons
 Yaourt nature
 Compote pomme fraise



VENDREDI

Salade de pâtes tricolores
 Filet de lieu sauce citron
 Poireaux braisés
 Carré du Trièves **BIO**
 Fruit de saison



SAMEDI

SALADE VERTE ET POUSSÉS DE SOJA
 Tripes à la mode de Caen
 Pommes vapeur
 Pont L'Eveque AOP
 Fruit de saison



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 :

- 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 - Déjeuner

Du 15 avril au 21 avril

LUNDI

Terrine de poisson et sa mayonnaise
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
Cocktail de fruits sans sucre



MERCREDI

Friand au fromage
Filet de lieu sauce bordelaise
Fenouil braisés
Chanteneige **BIO**
Compote maison du jour



JEUDI

Mortadelle et cornichons
Spaghetti bolognaise et râpé
Cantal AOP
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
Camembert **BIO**
Compote de pêches



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 !





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

Annemasse Portage - 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
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**
Camembert
Flan vanille



VENDREDI

Salade de choux fleur
Moules sauce poulette
Riz pilaf
Fourme d'Ambert AOP
Fruit de saison



SAMEDI

Salade verte
Choucroute Alsacienne
Emmental
Compote de pommes



DIMANCHE

Macédoine mayonnaise
Rôti de veau au jus
Tagliatelles
Camembert
Tarte aux pommes



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 !

