

A table – Plan de menus mai 2025

Lundi 5 mai	Mardi 6 mai <i>Journée mondiale du coloriage</i>	Jeudi 8 mai <i>7mai journée mondiale du rire</i>	Vendredi 9 mai 
<p>Salade de maïs</p> <p>Tortellini bœuf (Suisse) Sauce tomate / fromage râpé Haricots jaunes Fruit frais</p> <p><i>Haricot jaune ou Haricot beurre, ce légume est originaire d'Amérique du Sud et d'Amérique Centrale où Christophe Colomb l'a découvert.</i></p>	<p>Tomate cerise Emincé de poulet (France) au curry Carottes GRTA Riz nature Yogourt</p> <p><i>Un dessin pour les dames de services, vos professeurs, vos parents, vos ami(e)s... Prêts ? A vos crayons, feutres, pinceaux...</i></p>	<p>Salade verte GRTA</p> <p>Filet de Plie pané (Pacifique nord-est) Pommes de terre GRTA Epinards à la crème Fruit frais</p> <p><i>Des études scientifiques montrent que le rire est le meilleur des anti-stress, stimule notre système immunitaire, nous rend plus sociable et plus heureux. Aujourd'hui riez plus que d'habitude</i></p>	<p>Concombre GRTA Omelette Pâtes et Ratatouille Crème dessert</p> <p><i>Réplique film Ratatouille : Gusteau : La grande cuisine n'est pas faite pour les timorés. Il faut avoir de l'imagination, de l'audace. Il faut prendre le risque de commettre des erreurs et personne n'a le droit de vous imposer des limites, quelles que soient vos origines, d'où que vous veniez. Votre seule limite, c'est votre âme. C'est la vérité, tout le monde peut cuisiner, mais le véritable génie, n'appartient qu'aux audacieux.</i></p>
Lundi 12 mai	Mardi 13 mai 	Jeudi 15 mai 	Vendredi 16 mai
<p>Dinde (France) basquaise Boulgour Bâtonnière de légumes GRTA Yogourt fraise</p>	<p>Carottes râpées GRTA Gratin de pâtes au fromage Courgettes sautées Compote pomme rhubarbe</p>	<p>Tortilla de pomme de terre Sauce tomate Salade grecque et mêlée GRTA Semoule nappé caramel</p>	<p>Carottes râpées GRTA Marmite de la mer (Cabillaud et saumon) Riz Pilaw Haricots verts Fruit frais</p>
Lundi 19 mai <i>17 mai journée internationale des musées</i>	Mardi 20 mai <i>Journée mondiale des abeilles</i>	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
<p>Tomate cerise</p> <p>Mijoté de bœuf (Suisse) au paprika Mousseline de pommes de terre Carottes GRTA Fruit frais</p> <p><i>Samedi 17 mai 2025, venez vivre des expériences muséales inédites. Ce soir-là, 31 institutions vous ouvrent grand leurs portes dès 18h et vous font rêver sur le thème des contes et légendes. www.geneve.ch/agenda/nuit-musees-geneve-2025</i></p>	<p></p> <p>Rouleaux de printemps végétariens Salade verte GRTA et Salade d'edamame Riz frit Yogourt nature et miel</p> <p><i>La pollinisation est essentielle à la reproduction des plantes. Les abeilles collectent le pollen des fleurs, facilitant ainsi le processus de fertilisation. C'est cette interaction qui assure la croissance de nombreux fruits, légumes et autres cultures.</i></p>	<p>Céleri râpé GRTA</p> <p>Penne à la carbonara (Porc : Suisse) Légumes du moment GRTA Pastèque</p> <p><i>La pastèque appartient à la famille des cucurbitacées (melon, courge, concombre). Originaire d'Afrique, elle était déjà cultivée en Egypte il y a plus de 5000 ans. Les Égyptiens avaient pour coutume d'offrir aux voyageurs des morceaux de pastèques aux portes du désert.</i></p>	<p>Betterave crue râpée GRTA Colombo de poulet (France) Riz jasmin Poêlée de légumes aux asperges Compote pomme fruits rouges</p> <p><i>Le colombo (ou curry antillais en Guadeloupe et Martinique) est d'une part un mélange d'épices (variante du curry, garam masala ou ras el-hanout) et d'autre part une recette emblématique des cuisines antillaise et guyanaise, présente depuis le XIX siècle</i></p>
Lundi 26 mai	Mardi 27 mai <i>Fête mondiale du jeu</i>	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
<p></p> <p>Radis</p> <p>Tortellini épinard ricotta Sauce Napolitaine et fromage râpé Poêlée de légumes GRTA Fruit frais</p>	<p>Hamburger (Buns maison, Gouda, sauce relish) Beef burger (Suisse) Pommes de terre GRTA Crudités (Tomate, Mêlée GRTA) Glace</p>		