






A table – du lundi 25 septembre au vendredi 20 octobre 2023

Lundi 25 septembre 2023	Mardi 26 septembre 2023	Jeudi 28 septembre 2023	Vendredi 29 septembre 2023
<p>Emincé de poulet (France) au curry Riz nature Courge GRTA à la Cardamome Fruit frais</p> <p>La cardamome est l'épice incontournable de la cuisine indienne. Elle est utilisée pour traiter les infections des dents et gencives en Asie du sud depuis des centaines d'années</p>	<p></p> <p>Velouté de légumes GRTA Ramequin au fromage* Crudités assorties GRTA Yogourt baies des bois</p> <p>Les différentes écritures sont yaourt, yogourt et, plus rarement, yoghourt. La graphie yaourt est utilisée surtout en Europe, où elle se prononce (ia-our) ou (ia-ourt). La forme yogourt est employée au Québec.</p>	<p>Rôti de dinde (France) aux herbes de Provence Mousseline* de pomme de terre au lait GRTA Ratatouille Fruit frais</p> <p>Le nom « ratatouille » a été dérivé du mot « touiller », ce qui veut dire mélanger ou remuer. Le plat est un peu comme un ragoût des légumes et il est créé avec les aliments variés, mais l'aliment le plus important est l'huile d'olive.</p>	<p>Salade mêlée GRTA Emincé de bœuf (Suisse) Stroganoff Spätzle Brocolis</p> <p>Compote pomme abricot du Valais*</p> <p>Le canton du Valais est l'un des 26 cantons de la Suisse. Il est composé de 13 districts et son chef-lieu est Sion. Son drapeau porte 13 étoiles rouges et blanches représentant les districts du canton sur un fond blanc et rouge.</p>
Lundi 02 octobre 2023	Mardi 03 octobre 2023	Jeudi 05 octobre 2023	Vendredi 06 octobre 2023
<p>Tomate cerise Canard (France) à l'orange Coquillettes Fenouil bio GRTA Mousse au chocolat</p> <p>Le fenouil est un légume feuille qui se reconnaît grâce à son parfum et à son goût anisé.</p>	<p></p> <p>Salade verte GRTA Boulettes de légumes* sauce à la marocaine Semoule Haricots verts Fruit frais</p>	<p>Salade de carottes râpées jaunes GRTA Colin meunière (pêché au chalut en Océan Pacifique Nord-Est (Zone FAO 67) et Nord-Ouest (Zone FAO 61), sauce citron Riz parfumé Epinards Tam Tam*</p>	<p></p> <p>Pizza Marguerite Buffet de crudités GRTA Pomme au four</p> <p>Dans les anciens textes la pomme cuite a des applications curatives et médicales. Elle sert de contenant doux pour administrer les médicaments : pomme donne pommade</p>
Lundi 09 octobre 2023	Mardi 10 octobre 2023	Jeudi 12 octobre 2023	Vendredi 13 octobre 2023
<p></p> <p>Penne sauce pesto rosso* Grana Padano Panaché de légumes GRTA Fruit frais</p> <p>Le fruit est l'organe comestible des plantes à fleurs, qui contient les graines et succède à la fleur. Le légume est la partie d'une plante potagère qui se consomme.</p>	<p>Salade verte GRTA Rôti de porc (Suisse) Sauce automnale (champignons et châtaignes) Gnocchi* Compote poire du Valais*</p> <p>Dans les campagnes, la châtaigne remplaçait souvent les céréales : on appelait le châtaignier "l'arbre à pain".</p>	<p>Hamburger (Buns nature bio*, bœuf (Suisse), raclette, sauce relish*) Pommes country Crudités GRTA Yogourt vanille</p> <p>Selon la légende, la liane de vanille est née du sang de la princesse Tzacopontziza à l'endroit où son ravisseur, le prince Zkatan-Oxga et elle-même furent rattrapés et décapités par les prêtres. Le prince se réincarna en un vigoureux arbuste et la princesse devint la délicate liane d'orchidée enlaçant tendrement son amant.</p>	<p>Colombo de poulet (Suisse) coco-ananas Riz nature Courge GRTA au four Fruit frais</p> <p>La poudre à colombo n'est pas une épice mais un mélange d'épices traditionnel de la cuisine des Antilles qui sert à la confection de nombreuses recettes</p>
Lundi 16 octobre 2023	Mardi 17 octobre 2023	Jeudi 19 octobre 2023	Vendredi 20 octobre 2023
<p>Saucisse de veau (Suisse) sauce aux oignons Spatzlis* Carottes GRTA Fruit frais</p> <p>L'oignon est cultivé par l'homme depuis des millénaires en Egypte, depuis les premières dynasties, en Mésopotamie, 3000 ans avant Jésus-Christ</p>	<p>Cuisse de poulet rôtie GRTA Pommes de terre sautées Bio-GRTA Poêlée de légumes GRTA Pomme GRTA</p> <p>Les légumes GRTA que vous dégustez sont cultivés dans le secteur de Bardonnex par l'exploitation Vuillod</p>	<p></p> <p>Burrito végété (Galette de blé*, bolognaise de quorn (avec maïs et haricots rouges), fromage râpé, crudités GRTA) Yogourt assortis (fraise/mocca/abricot)</p>	<p>Salade de carottes GRTA Vinaigrette aux agrumes Pavé de saumon (Norvège), quartier de citron Boullgour pilaw Fondue de poireaux GRTA Cake de nos chefs pâtisseries</p>

Tous les jours, notre pain fait maison GRTA accompagne le repas, sauf lorsqu'un pain spécial est indiqué.

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».

« Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison ».

