








Lundi 23 septembre <i>Petit tour en France</i>	Mardi 24 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Bœuf (Suisse) bourguignon Mousseline* de pommes de terre Carottes GRTA Fruit frais	Kebab de volaille (France) avec pain pita maison Sauce yogourt Crudités assorties GRTA et taboulé Glace vanille	Salade mêlée GRTA Filet de saumon (Norvège) sauce vierge Riz nature Courgettes sautées Yogourt abricot	 Penne sauce pesto* 1/2 tomate GRTA provençale Salade de fruits frais
Le kebab existe depuis le Moyen Âge en Anatolie, introduit par la migration turque dans cette région au XIe siècle. Le kebab serait une tradition des peuples turcs nomades d'Asie centrale. Il faut cependant attendre le début du XIXe siècle pour que le kebab apparaisse sous forme de sandwich dans les villes ottomanes, notamment par le biais d'échoppes ou de vendeurs de rue. Une légende veut que des soldats de l'Empire ottoman au moyen âge utilisaient leurs épées pour faire rôtir la viande.			
Lundi 30 septembre <i>Tradition suisse</i>	Mardi 1 ^{er} octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre <i>Made in USA</i>
Saucisse de veau (Suisse) sauce oignon Spätzle Purée de carottes Pomme GRTA	 Salade de radis noir Curry de courge GRTA et lentilles vertes Riz et Gratin de chou-fleur Crème dessert vanille	 Tortelli au fromage* Sauce napolitaine Panaché de légumes GRTA rôtis aux épices Fruit frais	Hot Dog New Yorkais avec pain au lait maison (Saucisse de bœuf Suisse) Pommes de terre GRTA au four Crudités GRTA Yogourt aux fruits
Focus sur la courge : Consommée au Mexique 7000 ans avant notre ère, les courges et courgettes représentent une culture traditionnelle importante aux États-Unis. Il existe différentes sortes de courges : Courge musquée, Potimarron, Potiron, Butternut, Courge spaghetti, Patison et de la même famille la Courgette, la Christophine. Les courges que l'on appelle couramment « citrouilles » comptent plus de 200 variétés à travers le monde. Les différentes variétés de courge envahissent nos jardins à la fin de la période estivale et jusqu'au début de l'automne lorsqu'arrive la célèbre fête d'Halloween et ses Jack-O'-Lantern (citrouilles déguisées).			
Lundi 7 octobre <i>Petit tour au Maghreb</i>	Mardi 8 octobre	Jeudi 10 octobre <i>Voyage en terres fribourgeoises</i>	Vendredi 11 octobre <i>Petit voyage aux saveurs indiennes</i>
 Tomates cerises GRTA Couscous (Boulettes de légumes*, Semoule de blé, légumes couscous*, Pois chiche et bouillon) Tam Tam caramel	Lasagnes au bœuf maison Haricots jaunes Fruit frais	 Salade mixte Les Älplermagronen Glace à l'eau	Salade mêlée et crudités GRTA Curry de poisson à l'indienne Riz Compote de pommes à la cardamome
Inventé dans les années 1930, l'Älplermagronen est un plat suisse rustique que l'on peut traduire par des macaronis alpins, mais il est plus communément connu sous le nom de macaroni du berger. Les ingrédients utilisés dans le plat étaient tous à la disposition des bergers qui gardaient un œil sur leurs vaches qui paissaient dans les alpages. La version de base est préparée en superposant des pâtes et des pommes de terre cuites avec du fromage et de la crème, puis la combinaison est cuite au four et servie garnie de rondelles d'oignon, de compote de pommes et de bacon.			
Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre <i>En route pour le Vietnam</i>	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
 Radis boule Farfalle Sauce marinara et fromage râpé Yogourt nature	Emincé de poulet (France) Thit Kho To Riz blanc Wok de légumes* Fruit frais	Hamburger du chalet avec pain buns maison Boeuf (suisse), raclette, sauce burger, Salade verte GRTA, tomate, carotte GRTA Pommes de terre sautées GRTA Fruit frais	 Salade mêlée GRTA Gratin de crozets aux petits légumes et champignons Cake de notre chef pâtissier

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 ».