

A table – du lundi 27 novembre au vendredi 22 décembre 2023
Retour aux menus classiques après un mois de novembre en voyage culinaire

Lundi 27 novembre 2023	Mardi 28 novembre 2023	Mercredi 29 novembre 2023	Jeudi 30 novembre 2023	Vendredi 01 décembre 2023
<p>Saucisse de veau (Suisse) sauce oignons Gratin de pommes de terre Bâtonnière de carottes GRTA Fruit frais</p> <p>Hymne de la République et Canton de Genève, le Cé qu'è lainô raconte l'histoire de l'Escalade. Découvrez les paroles des</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Lasagnes de légumes Crudités assorties GRTA Crêpe* confiture fraise</p> <p>Cé qu'è lainô, le Maître dé bataille, Que se moqué et se ri dé canaille, À bin fai vi, pè on desande nai Qu'il étivé patron dé Genevouai.</p>	<p>Soupe de légumes GRTA Colin tempura sauce tartare Riz Rosettes de brocolis Fruit frais</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Salade verte GRTA Rouleau de printemps* aux légumes Sauce aigre douce Courge à la cardamome Riz frit Compote pomme pruneau</p>	<p>Hamburger de bœuf (suisse) Crudités assorties GRTA Pommes de terre GRTA sautées Câlin sur lit de fruits</p> <p>I son vegnu le doze de dessanbro, Pè onna nai asse naire que d'ancro; Y étivé l' an mil si san et dou, Qu' i veniron par là ou pou trè tou.</p>
Lundi 04 décembre 2023	Mardi 04 décembre 2023	Mercredi 04 décembre 2023	Jeudi 07 décembre 2023 Saint Nicolas	Vendredi 08 décembre 2023
<p style="text-align: center;"></p> <p>Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Haricots verts Pomme GRTA</p> <p>Petis et grans, ossis an sevegnance, Pè on matin d' onna bella demanze, Et pè on zeur qu' y fassive bin frai, Sans le bon Di, nos étivon to prai!</p>	<p>Salade mêlée GRTA Filet de poulet (Suisse) sauce au curry Riz nature Compote pomme</p> <p>Dedian sa man il y tin la victoire, À lui solet en démure la gloire. À to zamai son Sain Non sai begni! Amen, amen, ainsi, ainsi soit-y!</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce tomate Ecrasé de pommes de terre Ratatouille* Salade de fruits frais</p>	<p>Duo céleri et carottes GRTA Mijoté de bœuf (Suisse) aux épices Spätzlis Romanesco Saint Nicolas Brioché*</p> 	<p style="text-align: center;"></p> <p>Omelette* sauce tomate Gnocchis* Poêlée de légumes GRTA Yogourts assortis</p>
Lundi 11 décembre 2023	Mardi 12 décembre 2023 Fête de l'Escalade 	Mercredi 13 décembre 2023 	Jeudi 14 décembre 2023	Vendredi 15 décembre 2023 
<p>Aiguillettes de colin aux céréales Orecchiette Haricots plats Fruit frais</p>	<p>Soupe de l'Escalade GRTA* (légumes taillés) Ramequin au fromage* Salade verte GRTA Clémentine et marmite chocolat</p> 	<p>Salade mêlée GRTA Steak haché de bœuf (Suisse) Riz blanc Chou romanesco Yogourts assortis</p>	<p>Salade de carottes râpées GRTA Cuisse de poulet GRTA rôtie Epeautre pilaw GRTA Chou GRTA Yogourt nature GRTA</p>	<p>Hachis parmentier de quorn (Mousseline* de pommes de terre au lait GRTA) Ratatouille* Kiwi</p>
Lundi 18 décembre 2023 	Mardi 19 décembre 2023 Menu de Noël	Mercredi 20 décembre 2023	Jeudi 21 décembre 2023 	Vendredi 21 décembre 2023
<p>Risotto aux champignons et châtaignes Courge GRTA Orange</p> <p>L'enfance c'est de croire qu'avec le sapin de Noël et trois flocons de neige toute la terre est changée. [André Laurendeau]</p>	<p>Salade de jeunes pousses et saumon fumé* Suprême de volaille (France) sauce forestière Gratin dauphinois Bouquetière de légumes GRTA Bûche de Noël</p> 	<p>Velouté de courge GRTA Gratin de pâtes au jambon de dinde Duo de carottes GRTA Fruit frais</p>	<p>Pizza aux légumes Crudités GRTA Yogourt framboise</p>  	<p>Salade mêlée et crudités GRTA Lasagnes de boeuf Haricots verts Crêpe* au sucre</p> <p>Noël n'est pas un jour ni une saison, c'est un état d'esprit. [John Calvin Coolidge]</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 »

