

A table – du lundi 21 août au vendredi 15 septembre 2023

Lundi 21 août 2023 <i>Bonne rentrée</i>	Mardi 22 août 2023	Mercredi 23 août 2023 	Jeudi 24 août 2023	Vendredi 25 août 2023 <i>L'Inde</i>
Lasagnes de bœuf (Suisse) Salade de maïs Fruit frais <i>C'est reparti pour une année pleine d'expériences et d'apprentissages passionnants ! mais aussi de supers moments avec les ami(e)s. Nous vous souhaitons une très bonne rentrée !</i>	Shawarma (volaille* : France) Crudités GRTA Boulgour pilaw Yogourt assorti	Salade mêlée GRTA Omelette* sauce tomate Spatzle Ratatouille Salade de fruits frais	Filet de colin d'Alaska meunière (pêché au chalut en Océan Pacifique Nord-Est et Nord-Ouest) Pommes de terre sautées aux épices douces Bâtonnière de carottes GRTA Fruit frais	Salade de carottes râpées GRTA Emincé de poulet (France) tandoori Riz nature et Haricots verts Compote de pomme à l'indienne <i>La Cardamome, véritable institution dans toute la culture indienne, aussi bien dans la gastronomie que dans la médecine ayurvédique. Son goût rappelle la bergamote.</i>
Lundi 28 août 2023 <i>Petit tour en Orient</i>	Mardi 29 août 2023 <i>Gourmandise italienne</i>	Mercredi 30 août 2023	Jeudi 31 août 2023	Vendredi 01 septembre 2023
Tomates cerises GRTA Ragoût d'agneau (Irlande) aux épices Poêlée de légumes GRTA Semoule de blé dur Fruit frais <i>Les pays du Maghreb utilisent traditionnellement les épices dans tous les plats, du salé au sucré que ce soit couscous, tajine ou gâteaux arabes</i>	Pates à la bolognaise (bœuf Suisse) Salade de fruits frais <i>La sauce bolognaise (ragù bolognese, en italien) est une variante italienne ancienne du ragoût de la cuisine française, qui désignait autrefois toutes ces préparations dans lesquelles viande (ou poisson) et légumes étaient réduits en petits morceaux, pour mijoter longuement au coin du feu.</i>	Fish and chips, sauce tartare Potatoes Dips de légumes crus Fruit frais	Pastèque Rôti de dinde (France) sauce moutarde Penne Courgettes sautées GRTA Crème dessert vanille <i>La vanille est une épice. Son histoire remonte aux mayas et assaisonnait le chocolat</i>	 Salade grecque Risotto aux légumes de saison GRTA Tam Tam*
Lundi 04 septembre 2023	Mardi 05 septembre 2023 <i>Petit tour au Liban</i> 	Mercredi 06 septembre 2023 <i>USA / Louisiane</i>	Jeudi 07 septembre 2023	Vendredi 08 septembre 2023
Mini chipo (Suisse) et merguez (Suisse) Gratin de pommes de terre Tomate au four GRTA Fruit frais	Assiette froide libanaise Falafel (chaud)* sauce yogourt / Houmous* / pain pita / Crudités GRTA et taboulé Yogourt nature + miel	Pastèque Spicy meat Gumbo Poulet (Suisse) Pommes de terre sautées Bâtonnière de carottes Fruit frais	Jeune genevois <i>Le jeûne genevois est un jour férié spécifique à Genève. Il est fixé au jeudi qui suit le premier dimanche de septembre. A cette occasion, la tradition veut que les Genevois-e-s dégustent une tarte aux pruneaux.</i>	Sauté de dinde (France) Genevois Spätzle* Salade mêlée GRTA Tarte du jeune genevois
Lundi 11 septembre 2023 	Mardi 12 septembre 2023 <i>USA ou Allemagne</i>	Mercredi 13 septembre 2023	Jeudi 14 septembre 2023 <i>Le Japon</i>	Vendredi 15 septembre 2023
Tortellini épinard ricotta*, sauce napolitaine Duo de carottes GRTA Mousse au chocolat <i>La mousse au chocolat est créée par le Suisse Charles Fazi, cuisinier de Louis XVI. La mousse au chocolat est un dessert dont la composition traditionnelle comporte au minimum du chocolat et du blanc d'œuf, monté en neige. Elle peut parfois être agrémentée de jaune d'œuf, de sucre ou de crème montée, d'épices ou de zestes d'agrumes.</i>	Hamburger de bœuf (Suisse) Pommes de terre sautées Crudités GRTA Fruit frais <i>Le hamburger est un sandwich d'origine allemande. « Hamburger » fait référence à la ville de Hambourg, en Allemagne</i>	Salade mêlée Saucisse de veau (suisse) moutarde Carré de polenta Ratatouille Yogourt framboise	Radis noir râpé et vinaigrette japonaise Filet de poulet (Suisse) teriyaki Nouilles chinoises aux légumes Fruit frais <i>Originnaire d'Asie, et plus particulièrement de Chine, le radis noir serait, selon les botanistes, la première espèce de radis cultivée par les humains. Les Chinois l'utilisent depuis toujours en médecine traditionnelle pour faciliter la digestion.</i>	Salade verte GRTA et concombre Filet de truite (Elevage/France) rôti aux herbes Riz frit Rougail de tomates crues Compote de pomme <i>Il existe deux familles de rougails : les cuits qui sont des plats, et les crus que l'on utilise en assaisonnement.</i>

« 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 »

