





A table – du lundi 1^{er} novembre au vendredi 26 novembre 2021

Lundi 1 ^{er} novembre 2021	Mardi 02 novembre 2021 <i>Demain c'est la journée mondiale de la gentillesse</i>	Jeudi 04 novembre 2021 <i>A la découverte de la Thaïlande</i>	Vendredi 05 novembre 2021
 <p>Bonne rentrée Tortellini épinard ricotta* Sauce napolitaine Haricots verts* Fruit frais</p>	<p>Salade de betterave cuite GRTA Filet de colin façon Fish and chips* Riz pilaw Fondue de chou et poireaux GRTA Fruit frais</p> <p><i>A l'origine de cette journée, il y a un mouvement né au Japon dans les années 60, le "Small Kindness Movement of Japan", dont l'objectif était de remettre à l'honneur la gentillesse, le fait de prendre soin des autres et de le manifester par de petites attentions</i></p>	<p>Phat thai ผัดไทย au poulet Julienne de carottes GRTA, chou chinois et pousse de soja GRTA Compote de pomme au gingembre</p> <p><i>Le phat thai est un plat traditionnel thaïlandais à base de nouilles de riz. Son nom signifie «sauté de style thaï»</i></p>	<p>Salade mêlée GRTA Bœuf bourguignon (sans lardons) Gratin dauphinois Carottes GRTA Yogourts assortis</p>
Lundi 08 novembre 2021	Mardi 09 novembre 2021 <i>Journée orange</i>	Jeudi 11 novembre 2021 <i>A la conquête de l'Irlande</i>	Vendredi 12 novembre 2021
<p>Salade de tomate Boulettes d'agneau* Semoule de blé dur et son bouillon Bouquet de légumes GRTA Yogourt chocolat</p>	 <p>Soupe de courge butternut Tortilla maison Carottes glacées Clémentine</p>	<p>Coleslaw Bœuf à l'irlandaise Colcannon</p> <p><i>Plat traditionnel irlandais à base d'écrasé de pommes de terre et chou. Chou servi à part pour les enfants.</i> Dès de pommes caramélisés à l'Irlandaise</p>	<p>Salade verte GRTA Filet de poulet sauce à l'orange et miel Quinoa Courgette vanillée Cake aux noisettes</p>
Lundi 15 novembre 2021 <i>Hier c'était la journée mondiale du diabète</i>	Mardi 16 novembre 2021 <i>Journée internationale de la tolérance</i>	Jeudi 18 novembre 2021 <i>★ Burger day ★</i>	Vendredi 19 novembre 2021
 <p>Hachis Parmentier végétal Courge rôtie Fruit frais</p> <p><i>Le diabète est une maladie qui empêche le corps d'utiliser correctement l'énergie fournie par les aliments ingérés. Par ailleurs, la maladie survient lorsque le pancréas ne sécrète plus d'insuline ou lorsque le corps devient résistant à l'insuline produite.</i></p>	<p>Salade de tomate Crevette coco curry Riz venere Panaché de légumes GRTA Ananas caramélisé</p> <p><i>16 novembre 1995, l'UNESCO adopte une Déclaration sur la tolérance. La Déclaration affirme que la tolérance est le respect de la richesse, de la diversité des cultures de notre monde, de nos modes d'expression ...</i></p>	<p>Hamburger du chalet (buns maison, bœuf, raclette) Salade mêlée GRTA, carotte râpée GRTA, tomate Potatoes* Yogourt fraise</p>	<p>Salade de radis noir Gratin de pâtes au jambon de porc Chou romanesco* Fruit frais</p>
Lundi 22 novembre 2021 <i>Art culinaire Coréen</i>	Mardi 23 novembre 2021	Jeudi 25 novembre 2021	Vendredi 26 novembre 2021 <i>Visite en France voisine</i>
<p>Sujebi 수제비 Soupe traditionnelle de légumes et pâtes Bœuf sauté coréen Riz nature Wok de légumes Fruit frais</p> <p><i>La cuisine coréenne utilise beaucoup de piment, sésame, légumes, kimchi (김치), gochujang (고추장)</i></p>	<p>Salade verte GRTA Roti de porc aux pruneaux GRTA Carré de polenta gratiné Ratatouille Yogourt nature</p>	<p>Salade de céleri râpé GRTA Filet de truite, sauce citron Pâtes Edelweiss Epinards* Tam Tam caramel*</p>	 <p>Pélâ Crudités assorties Compote de pomme en pot individuel*</p> <p><i>Le mot savoyard pélâ dérive du mot latin patella qui désigne une poêle. La péla est un plat de pommes de terre non épluchées, coupées en cubes, rissolées à l'huile, auxquelles on ajoute des oignons et du fromage.</i></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 ».

