

A table – du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre 2022

« Les épices de Suisse et d'ailleurs »

Thème « semaine du goût Suisse et Fourchette Verte »

Lundi 19 septembre 2022 <i>Semaine du goût</i>	Mardi 20 septembre 2022 <i>Semaine du goût</i>	Jeudi 22 septembre 2022 <i>Semaine du goût</i>	Vendredi 23 septembre 2022 <i>Semaine du goût</i>
Recette végétarienne indienne de Leena	Tom Yam Kung Taiwan <i>Piment citronnelle, galanga, coriandre</i>	Quinoa rouge au concombre Liban <i>Cumin et persil plat</i>	Soupe Miso Japon <i>Gingembre</i>
Fruit frais	Curry de crevettes (jhing kari) Inde <i>Curcuma, gingembre</i>	½ pain pita + Zâatal iranien (Iran) <i>Sumac, Thym, Sésame</i> pour tartiner sur le pain	San pai, poulet Taiwan <i>gingembre soja basilic, ail</i>
	Pommes de terre <i>au paprika</i>	Pilaf ouzbek (Mongolie) <i>Cumin/Coriandre</i>	Mange tout au poivron rouge Malaisie <i>ail et piment</i>
	Panaché de légumes GRTA	Agneau – riz - carottes GRTA	Nouilles de blé
	Crème <i>vanille</i>	Crumble pomme <i>cannelle</i>	Yogourt

Cette semaine du goût aura une saveur particulière cette année. Le thème tourne autour des épices.

Nous avons décidé de vous faire voyager vers des pays lointains, connus ou moins connus.

Nous souhaitons vous faire découvrir les herbes aromatiques, les épices et autres condiments.

Nous espérons que ce tour du monde des saveurs vous fera voyager en imaginant plein d'aventures à l'autre bout de la terre.

Nous vous souhaitons un bon appétit et de belles découvertes.



Malaisie



Taiwan



Mongolie



Inde

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 ».

