


# A table – du lundi 26 septembre au vendredi 21 octobre 2022

Lundi 26 septembre 2022 <i>Souvenirs de l'île Maurice</i>	Mardi 27 septembre 2022	Jeudi 29 septembre 2022 <i>Journée mondiale de la traduction</i>	Vendredi 30 septembre 2022 <i>Journée mondiale du chocolat</i>
<p>Biryani de poulet (Suisse) Riz Pulao Achards de légumes mauriciens Fruit frais</p> <p>La cuisine mauricienne est riche en saveurs et d'une grande variété culinaire liée aux diverses immigrations que l'île a connues. La gastronomie mauricienne est influencée par les traditions culinaires françaises, indiennes, chinoises et africaines.</p>	<p></p> <p>Velouté de légumes Ramequin au fromage* Crudités assorties GRTA Fruit frais</p>	<p>ελληνική κουζίνα / <b>Salade grecque</b> βεφстроганов befstroganov / <b>Emincé de bœuf (Suisse) Stroganoff</b> Spätzle / <b>Spätzli*</b> En latin cücürbîta / <b>Courge</b> भारतीय खाद / <b>Compote à l'indienne</b></p> <p>Petit voyage culinaire dans différents pays. C'est aussi l'occasion de découvrir différentes écritures.</p>	<p>Carottes râpées GRTA Rôti de dinde (France) aux herbes de provence Mousseline* de pomme de terre au lait GRTA Ratatouille Tarte au chocolat</p> <p>L'histoire du chocolat est passionnante. Cacaoyer / gruë / Cabosse / fève de cacao, connaissez-vous ces mots ?</p>
Lundi 03 octobre 2022	Mardi 04 octobre 2022	Jeudi 06 octobre 2022	Vendredi 07 octobre 2022
<p>Salade mêlée GRTA Lasagnes de bœuf (Suisse) Haricots beurre Yogourt nature</p>	<p>Concombre Boulettes de veau (Suisse)* sauce tomate Semoule Courgettes sautées Fruit frais</p>	<p>Tomate cerise Dos de cabillaud sauce aux agrumes Riz parfumé Epinards Tam Tam*</p>	<p></p> <p>Pizza maison Buffet de crudités GRTA Ananas</p>
Lundi 10 octobre 2022	Mardi 11 octobre 2022 <i>Dimanche, journée internationale du pain</i>	Jeudi 13 octobre 2022	Vendredi 14 octobre 2022 <i>Menu Léa 8P Bardonnex</i>
<p>Betterave cuite Ragout de chevreuil (à définir) Gnocchi* Chou rouge Crème dessert</p>	<p>Salade verte GRTA / <u>pain maïs</u> Emincé de poulet (Suisse) thaï / <u>pain naan*</u> Riz blanc et Brocolis Fromage / <u>pain de seigle</u></p> <p>On attribue l'invention du pain au levain aux Égyptiens. Grands observateurs de la nature, les Égyptiens avaient compris qu'ils pouvaient fabriquer du pain en mélangeant du grain écrasé à l'eau du Nil, particulièrement riche en limons, ceux-ci renfermant des agents de fermentation.</p>	<p></p> <p>Salade tomate mozzarella Penne sauce pesto Panaché de légumes GRTA Fruit frais</p> <p>Il pesto (che significa pasta) è un tipo di salsa che ha avuto origine nella regione italiana della Liguria. La salsa cruda è fatta di basilico che viene schiacciato. Altri ingredienti sono aglio, sale, pinoli, olio d'oliva e alcuni tipi di formaggio</p>	<p>Hamburger de bœuf (Suisse) Pommes de terre sautées GRTA Crudités GRTA Yogourt fruits rouges</p>
Lundi 17 octobre 2022	Mardi 18 octobre 2022 <i>Menu Carolina de Compesières</i>	Jeudi 20 octobre 2022 <i>Au cœur de l'automne</i>	Vendredi 21 octobre 2022 <i>Découverte des agrumes</i>
<p></p> <p>Salade de maïs Piccata de tofu* sauce tomate Cœur de blé Poêlée de légumes GRTA Fruit frais</p>	<p>Salade verte GRTA Saucisse de veau (suisse) Potatoes* Carottes GRTA Glace vanille</p> <p>La carotte orange est apparue à la suite de culture sélective au XVIIe siècle, en Hollande. La couleur carotte est probablement obtenue par croisement de variétés blanches ou jaunes avec des carottes de Syrie couleur rouge</p>	<p>Salade de céleri frais GRTA Filet de poulet (suisse) sauce forestière Pates Poêlée de légumes oubliés Pomme rôtie à la confiture fruits rouges</p>	<p>Carotte râpée (GRTA) vinaigrette aux agrumes Filet de truite (France) quartier de citron Quinoa pilaw Fondue de poireaux GRTA Cake aux agrumes</p> <p>Agrumes est un terme qui désigne d'une part les arbres qui portent des fruits (oranges, mandarines, citrons, pomelos, kumquats, et d'autre part les fruits de ces mêmes arbres.</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 ».

