




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

Lundi 21 août 2023 <i>Bonne rentrée</i>	Mardi 22 août 2023	Jeudi 24 août 2023	Vendredi 25 août 2023 <i>L'Inde</i>
Lundi 28 août 2023 <i>Petit tour en Orient</i>	Mardi 29 août 2023 <i>Gourmandise italienne</i>	Jeudi 31 août 2023	Vendredi 01 septembre 2023
<p>Tomates cerises GRTA Ragoût d'agneau (Irlande) aux épices Poêlée de légumes GRTA Semoule de blé dur Fruit frais</p> <p><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></p>	<p>Pates à la bolognaise (bœuf Suisse) Salade de fruits frais</p> <p><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></p>	<p>Pastèque Rôti de dinde (France) sauce moutarde Penne Courgettes sautées GRTA Crème dessert vanille</p> <p><i>La vanille est une épice. Son histoire remonte aux mayas et assaisonnait le chocolat</i></p>	 <p>Salade grecque Risotto aux légumes de saison GRTA Tam Tam*</p>
Lundi 04 septembre 2023	Mardi 05 septembre 2023 <i>Petit tour au Liban</i>	Jeudi 07 septembre 2023	Vendredi 08 septembre 2023
<p>Mini chipo (Suisse) et merguez (Suisse) Gratin de pommes de terre Tomate au four GRTA Fruit frais</p>	 <p>Assiette froide libanaise Falafel (chaud)* sauce yogourt / Houmous* / pain pita / Crudités GRTA et taboulé Yogourt nature + miel</p>	<p><b>Jeune genevois</b></p> <p><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></p>	<p>Sauté de dinde (France) Genevois Spätzle* Salade mêlée GRTA Tarte du jeune genevois</p>
Lundi 11 septembre 2023 	Mardi 12 septembre 2023 <i>USA ou Allemagne</i>	Jeudi 14 septembre 2023 <i>Le Japon</i>	Vendredi 15 septembre 2023
<p>Tortellini épinard ricotta*, sauce napolitaine Duo de carottes GRTA Mousse au chocolat</p> <p><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></p>	<p>Hamburger de bœuf (Suisse) Pommes de terre sautées Crudités GRTA Fruit frais</p> <p><i>Le hamburger est un sandwich d'origine allemande. « Hamburger » fait référence à la ville de Hambourg, en Allemagne</i></p>	<p>Radis noir râpé et vinaigrette japonaise Filet de poulet (Suisse) teriyaki Nouilles chinoises aux légumes Fruit frais</p> <p><i>Originaire 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></p>	<p>Salade verte GRTA et concombre Filet de truite (Elevage/France) rôti aux herbes Riz frit Rougail de tomates crues Compote de pomme</p> <p><i>Il existe deux familles de rougails : les cuits qui sont des plats, et les crus que l'on utilise en assaisonnement.</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 ».

