



<u>Lundi 05 octobre</u>		<u>Lundi 12 octobre</u>	
Journée monochrome			
<p>Saucisse de veau (Suisse)</p> <p>Gratin de pomme de terre</p> <p>Raves GRTA</p> <p>Yogourt nature</p> <p>Pain blanc artisan GRTA</p>	<p>Le terme monochrome signifie une seule couleur. Ce mot vient du grec : mono "seul", et chroma, "couleur". L'inverse est polychrome "qui est de plusieurs couleurs".</p>	<p>Tortellini au fromage sauce tomate et basilic</p> <p>Poêlée de légumes grillés</p> <p>Fruit frais</p> <p>Pain blanc artisan GRTA</p>	<p>Les tortellini sont des pâtes alimentaires semblables aux raviolis, originaires du territoire entre Bologne et Modène. Le mot « tortellini » est le pluriel de tortellino.</p>
<u>Mardi 06 octobre</u>		<u>Mardi 13 octobre</u>	
		Les agrumes arrivent	
<p>Lasagnes de bœuf (Suisse) et ses crudités (dont mûlée GRTA, carotte GRTA)</p> <p>Salade d'ananas</p> <p>Pain Bis GRTA</p>	<p>L'ananas est une plante originaire d'Amérique du Sud (Paraguay au nord-est de l'Argentine et sud du Brésil). Il est connu pour son fruit comestible. Le mot ananas vient du langage amérindien : naná naná, qui signifie « parfum des parfums ». Wikipédia</p>	<p>Salade de carotte (GRTA) vinaigrette aux agrumes</p> <p>Canard (France) à l'orange</p> <p>Mousseline de pomme de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Cake au citron</p> <p>Pain Bis GRTA</p>	<p>Fruits colorés et souvent acidulés, les agrumes sont originaires d'Asie, notamment d'Indonésie, de Chine, d'Inde ou du Japon. Les agrumes sont cultivés depuis des millénaires. Citron, orange, pamplemousse, main de boudha, Lime, Yuzu, Ugli...</p>
<u>Jeudi 08 octobre</u>		<u>Jeudi 15 octobre</u>	
<p>Salade de maïs</p> <p>Couscous (semoule, légumes GRTA, agneau (Nouvelle Zelande), merguez (Suisse), poulet (Suisse))</p> <p>Fruit frais</p> <p>Pain torsadé GRTA</p>	<p>Le couscous est une spécialité culinaire issue de la cuisine berbère, à base de semoule, de légumes, d'épices, d'huile d'olive, et de viande ou de poisson.</p>	<p>Salade mûlée GRTA</p> <p>Rôti de porc aux pruneaux GRTA</p> <p>Sauce sirop d'érable</p> <p>Cœur de blé</p> <p>Bouquet de légumes GRTA</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Pain torsadé GRTA</p>	<p>GRTA Genève Région Terre Avenir est une marque créée en 2004 par l'Etat de Genève. Cette marque permet d'identifier les produits de l'agriculture genevoise du champ à l'assiette.</p>
<u>Vendredi 09 octobre</u>		<u>Vendredi 16 octobre</u>	
Un ou Une épice ????		C'est bientôt les vacances, on mange avec les doigts	
<p>Velouté de courge (GRTA) au curry</p> <p>Filet de colin sauce aux épices douces</p> <p>Riz parfumé</p> <p>Rougail de tomate</p> <p>Compote de pomme maison à la cannelle</p> <p>Pain céréales GRTA</p>	<p>Une épice est une matière organique d'origine végétale odorante ou piquante, que l'on utilise pour assaisonner les plats. Les épices peuvent être issues d'écorces (cannelle), de fleurs (safran, clou de girofle), de feuilles (thé, Thym), de fruits (poivre, aneth, moutarde), de bulbes (ail, oignon, gingembre) ou de graines (fenouil, coriandre). Wikipédia</p>	<p>Tomate cerise GRTA</p> <p>Ailerons de poulet (Suisse) mexicaine</p> <p>Epis de maïs</p> <p>Potatoes au four</p> <p>Bâtonnet de gruyère</p> <p>Pain céréales GRTA</p>	<p>Bonnes Vacances</p>