

A table – du lundi 30 août au vendredi 24 septembre 2021

Lundi 30 août 2021 <i>Jeux paralympiques de Tokyo / L'Italie</i>	Mardi 31 août 2021 <i>Jeux paralympiques de Tokyo / La Turquie</i>	Jeudi 02 septembre 2021 <i>Jeux paralympiques de Tokyo / La France</i>	Vendredi 03 septembre 2021 <i>Jeux paralympiques de Tokyo / Le Japon</i>
Fusillis à la bolognaise de bœuf (Suisse) Salade mêlée GRTA Fruit frais de saison et petite surprise maison	Kebab boulettes (Boulettes d'agneau* (Nouvelle-Zélande) ½ pain pita maison, sauce yogourt aux herbes, tomate GRTA et batavia GRTA) Salade de taboulé Salade de fruits frais	Croque-monsieur (Jambon de porc GRTA maison et pain maison) Assortiment de crudités GRTA Yogourt nature + confiture de fraises	Carottes râpées GRTA et vinaigrette japonaise Cuisse de poulet (Suisse) teriyaki Riz blanc Wok de légumes Compote de fruits maison
Lundi 06 septembre 2021 	Mardi 07 septembre 2021 <i>Viva Mexico</i>	Jeudi 09 septembre 2021	Vendredi 10 septembre 2021 <i>Hier c'était la journée mondiale du nounours</i>
Salade de maïs Tortellini épinard ricotta*, sauce napolitaine Panaché de légumes GRTA Fruit frais de saison	Enchiladas au bœuf (Suisse) Cruautés assorties GRTA Yogourts assortis	Jeune genevois Et si demain tu venais présenter ton nounours préféré aux dames de service ? Elles seraient contentes.	Sais-tu qu'il y a un hôpital des nounours à Genève ? http://hopitaldesnounours.unige.ch Pour passer une belle journée, la nounouologue te propose de déguster un filet de daurade, sauce vierge accompagné de sa doudouce purée de carottes au cumin et riz venere au citron vert Tarte aux pruneaux Teddy Bear
Lundi 13 septembre 2021 <i>Hier c'était la journée mondiale des premiers secours</i>	Mardi 14 septembre 2021	Jeudi 16 septembre 2021 <i>Semaine du goût : Découverte de nos terroirs</i>	Vendredi 17 septembre 2021 
118 Au feu, le ragoût d'agneau aux épices 117 Arrêtez ces légumes GRTA évadés de leur champ Gnocchi 144 mon cœur ne résiste pas à la mousse au chocolat Rappel des numéros à connaître et à utiliser uniquement en cas d'urgence : 118 pompiers, 117 police, 144 urgences médicales	Hamburger de bœuf (Suisse) (Pain et ketchup maison) Pommes de terre sautées GRTA / Cruautés GRTA Fruit frais de saison Sais-tu que le hamburger est un sandwich d'origine allemande. « Hamburger » fait référence à la ville de Hambourg, en Allemagne	Salade de betterave de Genève Filet de poulet (Suisse) Blé zotto GRTA (domaine de l'Abbaye) Carottes GRTA au miel et gingembre Fruit frais de saison Le gingembre est originaire d'Inde et fait partie des plantes aromatiques et médicinales les plus anciennes	Salade de taboulé à la menthe fraîche Clafoutis tomates cerise et courgettes Salades automnales GRTA Yogourt de saison
Lundi 20 septembre 2021 <i>Hier c'était la journée internationale du parler pirate</i>	Mardi 21 septembre 2021 <i>Semaine du goût : Découverte de nos terroirs</i>	Jeudi 23 septembre 2021 <i>Semaine du goût : Les saveurs</i>	Vendredi 24 septembre 2021 <i>Semaine du goût : Herbes et épices</i>
Morbleu ! la pastèque débarque Rôti de dinde (France) Boucanier Sauce barbe noire Penne moussaillons Tribord/Babord de légumes GRTA Pas de quartier pour les cookies maison	Carottes râpées GRTA de Compesièr Jambon de porc GRTA cuit au bouillon avec amour par votre chef Sébastien Polenta GRTA du domaine de l'Abbaye Ratatouille estivale aux légumes de Bardonnex Pommes de Genève	Salade concombre GRTA, féta, menthe fraîche Filet de truite (Nantua-France) rôti aux herbes Riz aux épices / Rougail de tomates Yogourt vanille Sais-tu que : La vanille est une épice. Son histoire remonte aux maya et assaisonnait le chocolat	Assiette froide de dégustation Pomme et poire caramélisées Petit menu surprise pour éveiller tes papilles et te laisser surprendre sans savoir à l'avance ce que tu vas manger. Petite expérience culinaire : Mets en bouche, ferme les yeux, et essaye de découvrir les saveurs et émotions que ça te rappellent. Bonne dégustation

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 ».

