

A table – du lundi 27 septembre au vendredi 22 octobre 2021

Lundi 27 septembre 2021 <i>Souvenirs de l'île Maurice</i>	Mardi 28 septembre 2021 <i>On se prépare pour l'Escalade</i>	Jeudi 30 septembre 2021 <i>Journée mondiale de la traduction</i>	Vendredi 1 ^{er} octobre 2021 <i>Journée mondiale du chocolat</i>
<p>Biryani de poulet Riz Pulao Achards de légumes mauriciens Fruit frais</p> <p><i>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.</i></p>	<p></p> <p>Potage de légumes taillés Ramequin au fromage* Crudités assorties Fruit frais</p>	<p>ελληνική κουζίνα / Salade grecque βεφτρογανov befstróganov / Emincé de bœuf Stroganoff Spätzle / Spätzli* Courge GRTA rôtie भारतीय खाद / Compote à l'indienne</p> <p><i>Petit voyage culinaire dans différents pays. C'est aussi l'occasion de découvrir différentes écritures.</i></p>	<p>Carottes râpées GRTA Cuisse de poulet rôtie aux herbes de provenance Mousseline* de pomme de terre au lait GRTA Ratatouille Tarte au chocolat</p> <p><i>L'histoire du chocolat est passionnante. Cacaoyer / grué / Cabosse / fève de cacao, connaissez-vous ces mots ?</i></p>
Lundi 04 octobre 2021	Mardi 05 octobre 2021	Jeudi 07 octobre 2021	Vendredi 08 octobre 2021
<p></p> <p>Salade mêlée GRTA Lasagnes de légumes Haricots beurre* Yogourt nature</p>	<p>Concombre Boulettes de veau* sauce tomate Semoule Courgettes sautées Fruit frais</p>	<p>Tomate cerise Dos de cabillaud aux épices douces Riz parfumé Epinards* Tam Tam*</p>	<p></p> <p>Pizza maison Buffet de crudités GRTA Salade de fruits frais</p>
Lundi 11 octobre 2021	Mardi 12 octobre 2021 <i>Demain: journée internationale du Hamburger</i>	Jeudi 14 octobre 2021 	Vendredi 15 octobre 2021 <i>Demain ce sera la journée mondiale du pain</i>
<p>Velouté de courge GRTA Ragout de chevreuil Spätzli* Chou rouge GRTA Yogourt de saison</p>	<p>Crudités assorties GRTA Gua Bao bœuf, sauce Thai Frites de patate douce au four* Compote pomme cannelle</p> <p><i>Le Gua Bao, un des plats les plus populaires de la "street food" taïwanaise. Il s'agit de viande en sauce et de condiments servis dans un pain vapeur.</i></p>	<p>Salade de lentilles Penne sauce napolitaine Fromage râpé Panaché de légumes GRTA Fruit frais</p>	<p>Salade de tomate GRTA et pain maïs Emincé de poulet au curry jaune / pain naan* Riz blanc et Brocolis Fromage et pain de seigle</p> <p><i>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.</i></p>
Lundi 18 octobre 2021	Mardi 19 octobre 2021	Jeudi 21 octobre 2021 <i>Hier: journée internationale des cuisiniers</i>	Vendredi 22 octobre 2021 <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 Gratin dauphinois Courge GRTA rôtie à la cardamome Yogourt nature + miel</p> <p><i>La cardamome est connue et utilisée en Inde depuis des temps très reculés. On utilise le fruit séché comme épice.</i></p>	<p>Salade de céleri frais GRTA Haut de cuisse de poulet sauce forestière Tagliatelles Poêlée de légumes oubliés ½ pomme rôtie à la confiture fruits rouges Ballon de pain comme au resto</p>	<p>Carotte râpée (GRTA) vinaigrette aux agrumes Filet de truite quartier de citron Quinoa pilaw Fondue de poireaux GRTA Cake aux agrumes</p> <p><i>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.</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 ».

