

A table – du lundi 21 mars au vendredi 1^{er} avril 2022

Voyage à travers le temps et les saisons

Lundi 21 mars 2022 <i>Printemps</i>	Mardi 22 mars 2022 <i>Été</i>	Jeudi 24 mars 2022 <i>Automne</i>	Vendredi 25 mars 2022 <i>Hiver</i>
 Radis Pâtes au pesto* Poêlée de légumes printanière Yogourt <i>Cette saison, marquant traditionnellement le renouveau dans la nature, se caractérise par un adoucissement par à coups de la température, la fonte des neiges, le bourgeonnement et la floraison des plantes, le réveil des animaux hibernants et le retour de certains animaux migrateurs..</i>	Salade verte GRTA Chipo et merguez Tomate provençale Gratin de pomme de terre Fruit frais <i>Quand c'est l'été dans l'hémisphère nord, c'est l'hiver dans l'hémisphère sud. Il se situe entre les deuxième et troisième trimestres de l'année dans l'hémisphère nord. Quelle que soit sa définition (et l'hémisphère), l'été est la période de fructification pour la plupart des plantes et celle des grandes vacances.</i>	Cuisse de poulet Sauce forestière Spätzlis Rave GRTA Cake citron <i>L'automne se caractérise par une baisse progressive des températures et un délai de plus en plus court entre le lever et le coucher du soleil. Cette saison est notamment marquée par un temps devenant progressivement plus nuageux, pluvieux et venteux, parfois neigeux en fin de saison.</i>	 Soupe de légumes Pela Salades frisée GRTA Compote pomme cannelle <i>Dans l'hémisphère nord, l'hiver se situe entre le dernier trimestre de l'année et le premier de l'année suivante. C'est la période du repos des plantes et de l'hibernation des animaux.</i>
Lundi 28 mars 2022 <i>Fin XIX début XXe siècle</i>	Mardi 29 mars 2022 <i>De nos jours</i>	Jeudi 31 mars 2022 <i>Moyen âge</i>	Vendredi 1 ^{er} avril 2022 <i>1950-2000</i>
 Omelette Petits pois à la française Pomme de terre Fruit frais <i>Faute de temps, de budget et de possibilité de stockage, le repas ordinaire de l'ouvrier au 19^{ème} siècle est répétitif. Les produits de base qui le composent sont le pain, la soupe, la pomme de terre et le lait, dont la pauvreté nutritive est compensée par une consommation importante. Du pain et de la soupe : pour caler l'estomac</i>	Tex-mex de poulet (Galette de blé, poulet, crudités GRTA, fromage râpé) Glace vanille <i>De nos jours la préparation des repas se tourne vers la découverte de la cuisine du monde, le bien être, le végétarisme, la consommation de produits locaux, les différents régimes alimentaires etc.</i>	Soupe au lard et légumes morceaux Pain noir Fromage Rôti de porc et lentilles Pomme <i>Les paysans mangeaient surtout du pain, des fromages, des légumes et des fruits cultivés ou cueillis en forêt. Leurs repas étaient composés des produits de la ferme (lait, œufs, poulets, fromage), de racines(carottes, navets, betteraves, salsifis, panais, oignon, ail), de féculents (pois, fèves, lentilles, pois chiches), de légumes verts (choux, bettes, cardons, épinards, courges, poireaux)</i>	Salade russe Pot au feu Riz au lait <i>Les années 50, c'est la joie de voir disparaître la carte de rationnement. En semaine, la cuisine reste la pièce familiale. Et les consommateurs se précipitent sur le beurre, la viande ou le sucre. On mange du boudin, du foie de veau, tête de veau, pieds de cochon, filets de sole au beurre moussoux...</i>

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 ».

« Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison ».

