

# A table – du lundi 01 mai au vendredi 26 mai 2023

Lundi 01 mai 2023	Mardi 02 mai 2023	Jeudi 04 mai 2023	Vendredi 05 mai 2023
	 <b>Salade de fèves</b> <b>Spaghetti sauce napolitaine*</b> <b>Crème chocolat*</b> <i>Offrir du chocolat, moulé de différentes manières, est devenu traditionnel lors de certaines festivités : œufs, lapins, poules, cloches à Pâques, truffes pour Noël, cœurs pour la Saint-Valentin, ou les traditionnelles marmites de la fête de l'Escalade à Genève.</i>	<b>Carotte râpée GRTA</b> <b>Tajine de poulet (Suisse) avec semoule et légumes à la marocaine*</b> <b>Fruit frais</b> <i>Le tajine aurait été inventé bien avant notre ère par le peuple berbère. Ces tribus ont très vite su tirer parti de leur mode de vie nomade. Ils ont ainsi mis au point un plat traditionnel facile à préparer et à faire cuire sur un simple feu de camp.</i>	 <b>Omelette* sauce tomate</b> <b>Pommes de terre rôties GRTA</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Compote pomme rhubarbe</b> <i>« Sous les huées des enfants prodiges Avec des craies de toutes les couleurs Sur le tableau noir du malheur Il dessine le visage du bonheur. Jacques Prévert</i>
Lundi 08 mai 2023	Mardi 9 mai 2023	Jeudi 11 mai 2023	Vendredi 12 mai 2023
<b>Hier c'était la journée mondiale du rire</b> <b>Colin meunière*, sauce citron</b>  <b>Boullgour pilaw</b> <b>Poêlée de légumes GRTA</b> <b>Fruit frais</b> <i>Venez raconter une blague aux dames de service</i>	<b>Hamburger de bœuf (Suisse)</b> <b>Crudités GRTA</b> <b>Potatoes*</b> <b>Compote pomme abricot</b>	 <b>Radis</b> <b>Cravatines printanières</b> <b>(Pâtes aux légumes de saison cuisinés / Tomate GRTA, courgette GRTA, asperges...)</b> <b>Yogourts assortis</b>	<b>Salade mêlée GRTA</b> <b>Emincé de poulet (France) au curry</b> <b>Riz frit</b> <b>Duo de carottes GRTA</b> <b>Glace vanille</b>
Lundi 15 mai 2023	Mardi 16 mai 2023	Jeudi 18 mai 2023	Vendredi 19 mai 2023
 <b>Raviolini verdura*</b> <b>Sauce tomate*</b> <b>Haricots verts</b> <b>Tam Tam caramel</b>	<b>Concombre</b> <b>Rôti de porc (Suisse), sauce mexicaine</b> <b>Carré de polenta gratiné</b> <b>Poêlée de légumes GRTA</b> <b>Fruit frais</b>		
Lundi 22 mai 2023	Mardi 23 mai 2023	Jeudi 25 mai 2023	Vendredi 26 mai 2023
<b>Filet de poulet (Suisse)</b> <b>Sauce miel moutarde</b> <b>Panaché de légumes GRTA</b> <b>Duo de Gnocchis*</b> <b>Fruit frais</b> <i>Deux abeilles discutent. L'une d'elle dit à l'autre :          – Hier soir, j'étais sur internet, c'était super !          – Ah bon ! Répond la seconde, il faudra que tu me donnes ton e.miel !</i>	 <b>Assiette froide libanaise</b> <b>Falafel (chaud)* / sauce yogourt / Houmous* / pain pita* / crudités GRTA / taboulé</b> <b>Yogourt framboise</b> <i>Une légende grecque raconte que la framboise, très prisée des dieux de l'Olympe, est née sur les pentes du Mont Ida, en Crète, d'où son nom : « la ronce de l'Ida ».</i>	<b>Lasagnes de bœuf (Suisse)</b> <b>Crudités GRTA</b> <b>Duo de pomme et ananas caramélisés</b> <i>L'origine des lasagnes remonte à fort longtemps, aux alentours de l'antiquité. Avant d'être le plat typique d'aujourd'hui à base de viande et de fromages italiens comme le gorgonzola et la mozzarella, les peuples grecs et romains avaient l'habitude de concocter ce qu'ils appelaient alors des « lagana » : une pâte fine qu'ils faisaient cuire à la vapeur, avant d'en faire une terrine à base de farce.</i>	<b>Salade verte GRTA</b> <b>Pad Thai au saumon cuit (Chili ASC)</b> <b>Wok de légumes</b> <b>Cake au citron</b> <i>L'objectif de cette journée du jeu est de faire reconnaître l'activité ludique comme un outil d'apprentissage et de transmission du savoir, une expression d'échange culturel entre les peuples et les générations, une occupation de loisir et enfin, une source de plaisir.</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 ».

« Pour des raisons sanitaires, nous recourons à des fonds et bouillons industriels ne répondant pas aux exigences du Label Fait Maison ».