



Plan de menus octobre 2025

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Jeudi 2 octobre <i>Voyage en Corée</i>	Vendredi 3 octobre
<p>Boulette d'agneau-boeuf (Suisse) à la suédoise</p> <p>Mousseline de pommes de terre au lait GRTA</p> <p>Chou rouge</p> <p>Yogourt</p> <p>Pain maïs maison à la farine GRTA (Suisse)</p>	<p>Concombre GRTA</p> <p>Curry de patate douce et courge</p> <p>Cœur de blé</p> <p>Crème dessert</p> <p>Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Tomates cerises</p> <p>Bulgogi (New)</p> <p>Bœuf (Suisse) mariné et grillé</p> <p>Pour manger différemment, à la coréenne : (Poser le bœuf sur le riz qui est posé sur la feuille de salade croquante)</p> <p>Cake au citron maison avec farine GRTA (Suisse)</p> <p>Pain artisan maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Soupe froide de courgettes GRTA à la coriandre (New)</p> <p>Cravates à la sauce tomate</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Haricots jaunes</p> <p>Yogourt</p> <p>Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</p>
<p><i>Le mot korma vient de l'ourdou ḳormā ou ḳormah, qui veut dire « braiser », eux-mêmes dérivés du turc kavurma, qui veut littéralement dire « viande cuite ». Korma prend ses origines dans la cuisine moghole, correspondant à l'Inde et au Pakistan actuels. C'est un plat caractéristique de l'Empire moghol, que l'on retrouve au XVI^e siècle lors des incursions de l'Empire moghol dans ce qui est actuellement le nord de l'Inde, le Pakistan et le Bangladesh. (Wikipédia) A vos cartes de géographie 😊</i></p>			
Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre <i>Voyage en Inde</i>
<p>Omelette</p> <p>Boulgour</p> <p>Fondue de poireaux GRTA</p> <p>Compote pomme poire (Sucrée à 2% de sucre de canne bio)</p> <p>Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Carottes râpées GRTA</p> <p>Colin à l'italienne</p> <p>Pommes de terre GRTA vapeur</p> <p>Epinards natures</p> <p>Fruit frais</p> <p>Pain artisan maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Betterave crue râpée bio GRTA</p> <p>Penne à la bolognaise de lentilles GRTA</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crème dessert</p> <p>Pain tessinois maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Ragout d'agneau (Irlande) Korma (New)</p> <p>Riz nature</p> <p>Carottes glacées GRTA</p> <p>Fruit frais</p> <p>Pain naan (France)</p>
<p><i>Macaroni and cheese (colloquially known as mac and cheese and known as macaroni cheese in the United Kingdom is a pasta dish of macaroni covered in cheese sauce, most commonly cheddar sauce Its origins trace back to cheese and pasta casseroles in medieval England. (Wikipédia)</i></p>			
Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre <i>Voyage en Thaïlande</i>	Vendredi 17 octobre <i>Goût suisse</i>
<p>Tomates cerises</p> <p>Mac and cheese</p> <p>Panaché de légumes GRTA</p> <p>Yogourt ananas (vrac)</p> <p>Pain Artisan maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Emincé de poulet (France) au chorizo (Porc : Espagne)</p> <p>Carré de polenta au lait GRTA</p> <p>Côtes de blettes bio GRTA</p> <p>Fruit frais</p> <p>Pain maïs maison à la farine GRTA (Suisse)</p>	<p>Carottes râpées GRTA</p> <p>Pad piew wan (New) :</p> <p>Sauté aigre-doux au tofu et ananas</p> <p>Riz jasmin</p> <p>Romanesco</p> <p>Yogourt</p> <p>Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Swissburger (New)</p> <p>Bœuf (Suisse), buns maison à la farine GRTA (Suisse), Batavia GRTA, tomate GRTA, raclette, sauce yogourt, pommes de terre sautées GRTA</p> <p>Fruit frais</p>

New = Nouvelle recette. Merci pour vos retours 😊 😞

Bio / GRTA : Les menus sont établis 1 mois à l'avance. Il est difficile de prévoir les récoltes. Nous vous signalerons si changement.

Fruit frais : Dénomination afin de laisser à notre primeur le choix de proposer les fruits de saisons mûrs. Il est difficile de prévoir les récoltes et la qualité gustative.