

A table – Plan de menus mars 2025

Lundi 3 mars <i>1er mars journée mondiale du compliment</i>	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars 
<p>Tortellini bœuf (Suisse)   </p> <p>Sauce Napolitana et fromage râpé </p> <p>Haricots verts à huile d'olive et échalotes Pomme Gala</p> <p><i>Créée en 2003 aux Pays Bas, cette journée a été voulue par ses initiateurs comme étant "la journée la plus positive dans le monde". N'oubliez pas de dire un compliment à vos parents, vos ami(e)s, vos professeurs, les personnes du service.</i></p>	<p>Salade mêlée crudités GRTA Emincé de dinde (France) au curry doux </p> <p>Dès de carottes GRTA Riz nature Mousse chocolat Voir composition sur le pot</p>	<p>Soupe de légumes Lasagne de bœuf (Suisse)   </p> <p></p> <p>Fruit frais</p>	<p>Céleri râpé GRTA </p> <p>Poisson à la Bordelaise (Pacifique, nord-ouest, Pacifique, nord-est, pêche sauvage)  </p> <p>Pommes de terre GRTA Panaché de légumes GRTA Yogourt nature Voir composition sur le pot</p>	<p>Betterave crue râpée GRTA Omelette, </p> <p>sauce tomate Penne </p> <p>et fromage râpé </p> <p>Courge à la cardamome Banane</p>
Lundi 10 mars	Mardi 11 mars 	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars 	Vendredi 14 mars <i>Journée internationale des mathématiques</i>
<p>Emincé de poulet (France) sauce aigre douce et ananas Riz nature Bâtonnière de légumes Yogourt fruits rouges Voir composition sur le pot <i>L'ananas n'est pas seulement un fruit rafraîchissant. La star des fruits tropicaux est aussi riche en vitamines et minéraux. Il est aussi bon cru que cuit.</i></p>	<p>Carottes râpées GRTA Torsades </p>  <p>Sauce tomate Fromage râpé </p> <p>Brocolis Compote pomme Rhubarbe</p>	<p>Mini chippo de volaille (Suisse) </p> <p>Sauce oignons Spatzlis  </p> <p>½ tomate au four Fromage </p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade mêlée GRTA Falafel sauce yogourt </p> <p>Bouलगour </p> <p>Courgettes sautées Orange</p> <p><i>Dans un groupe de 100 trolls, un troll sur deux est ronchon. Deux trolls sur cinq sont maigrichons. Il y a autant de trolls qui sont à la fois maigrichons et pas ronchons que de trolls qui sont à la fois pas maigrichons et pas ronchons. Quel est le nombre de trolls maigrichons qui sont ronchons ?</i></p>	<p>Hamburger Avec buns maison   </p> <p>Gouda </p> <p>et sauce relish   </p> <p>Beef burger (Suisse) </p> <p>Pomme de terre GRTA</p>

Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
<p>Mijoté de bœuf (Suisse) Stroganov</p>  <p>Mousseline de pommes de terre</p>  <p>Bouquet de légumes GRTA Fruit frais</p>	<p> Pizza marguerite</p> <p> </p> <p>Salade Grecque</p>  <p>TamTam caramel</p> <p>Voir composition sur le pot</p>	<p>Filet de poulet rôti (Suisse) Jus au thym Pommes de terre sautées GRTA Purée aux 3 légumes Yogourt nature et miel</p> <p>Voir composition sur le pot</p>	<p> Salade mêlée GRTA Raviolis aux asperges</p> <p>  </p> <p>Sauce Napolitaine et fromage râpé</p>  <p>Haricots jaunes Yogourt framboise</p> <p>Voir composition sur le pot</p>	<p>Crudités (Tomate, Mêlée GRTA) Crème dessert vanille</p> <p>Voir composition sur le pot</p> <p>Tomates Fish and chips</p> <p>  </p> <p>Sauce tartare</p> <p>  </p> <p>Riz blanc Dips de carottes crues GRTA Compote de pomme</p>
Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
<p> Couscous aux légumes</p> <p> et boulettes de légumes</p>  <p>(Semoule de blé dur  et pois chiches) Yogourt nature</p> <p>Voir composition sur le pot</p> <p><i>Le pois chiche est une légumineuse couramment consommée dans les régions méditerranéennes. Aliment aux multiples possibilités, le pois chiche est l'un des principaux ingrédients du houmous et des falafels.</i></p>	<p>Salade mêlée GRTA Hachis parmentier de bœuf (Suisse)</p> <p> </p> <p>Courge rôtie Fruit frais</p> <p><i>En 1786, Antoine Parmentier offre à Louis XVI des fleurs de pomme de terre. C'est à lui qu'on doit le combat pour faire entrer la pomme de terre dans l'alimentation française courante. À la veille de la Révolution française, il s'agissait avant tout de nourrir une population affamée par les guerres et les mauvaises récoltes.</i></p>	<p>Salade de betterave cuite GRTA Filet de saumon (Norvège)</p> <p></p> <p>Sauce citron</p> <p> </p> <p>Gnocchis</p> <p> </p> <p>Ratatouille Yogourt nature</p> <p>Voir composition sur le pot</p>	<p>Salade de carottes râpées GRTA Emincé de poulet (France) Thaï</p> <p> </p> <p>Riz Romanesco Poire</p> <p><i>いただきます (Itadakimasu) Souvent mal traduite par « Bon appétit », cette expression s'utilise principalement avant de manger pour remercier le fait d'avoir de la nourriture aujourd'hui. Mais aussi pour remercier le cuisinier et toutes les personnes qui ont contribué au repas : l'agriculteur, pêcheur...</i></p>	<p> Cornettes</p> <p> </p> <p>Pesto rosso</p>  <p>et fromage râpé</p>  <p>Petits légumes genevois Cake de notre chef pâtissier</p> <p>  </p> <p><i>Expression autour du mot cake. Piece of cake : Something very easy to do. Faire le cake : Faire le clown Cakewalk : Something very easy to accomplish.</i></p>