



www.adalia.ch

[Adalia traiteur](#)



Plan de menus janvier février 2026 Mosaïc



Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Potage légumes taillés <i>GRTA</i> Saucisse de Veau <i>(Suisse)</i> Mousseline de pomme de terre Carottes <i>GRTA</i> Fruit frais Torsade blanche maison <i>GRTA (Suisse)</i>	Salade en feuille <i>GRTA</i> Risotto à la courge Haricots plats Compote pomme maison <i>(Sucrée à 2% de sucre de canne bio)</i> Pain artisan maison <i>GRTA (Suisse)</i>	Hamburger <i>(Buns (suisse) maison à la farine GRTA, (filet de poulet : France), sauce curry, tomate, salade mée GRTA, fromage, pommes de terre sautées GRTA)</i> Fruit frais	Carottes râpées <i>GRTA</i> Lasagnes bolognaise végété Haricots verts Fruit frais Torsade céréales maison <i>avec farine GRTA (Suisse)</i>	Salade de chou cru <i>GRTA</i> Aiguillettes de colin aux céréales Quartier de citron Ceur de blé <i>GRTA</i> Potiron sauté aux épices et lait de coco NEW Ile flotante Pain bis maison <i>GRTA (Suisse)</i>
Lundi 2 février <i>Chandeleur</i>	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Maïs Coquillettes pesto rosso Fromage râpé Rave <i>GRTA</i> Crêpe <i>(France)</i> + topping chocolat Pain artisan maison <i>GRTA (Suisse)</i>	Carottes râpées <i>GRTA</i> Emincé de poulet <i>(France)</i> au curry Riz nature Romanesco Fruit frais Pain au maïs <i>avec farine de blé GRTA(Suisse)</i>	Salade verte <i>GRTA</i> Hachis parmentier bœuf <i>(Suisse)</i> Haricots verts Yogourt nature et confiture Torsade blanche maison <i>GRTA (Suisse)</i>	Soupe de navet et betterave <i>GRTA NEW</i> Rôti de porc aux pruneaux et son jus Crozets Carottes <i>GRTA</i>  Cake citron de nos pâtisseries <i>de nos pâtisseries, à la farine GRTA (Suisse)</i> Pain bis maison <i>GRTA (Suisse)</i>	Salade mée crudités <i>GRTA</i> Péla avec pomme de terre <i>GRTA</i> Panaché de légumes <i>GRTA</i> Compote Tutti frutti <i>(Sucrée à 2% de sucre de canne bio)</i> Torsade blanche maison <i>GRTA (Suisse)</i>
La consommation de crêpes serait un hommage au cycle de saisons et plus précisément à l'arrivée du Printemps qui annonce des jours meilleurs. Cette fête est accompagnée de superstitions. Si les paysans ne faisaient pas de crêpes à la Chandeleur, le blé serait mauvais l'année suivante.				
Lundi 9 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Betterave cuite <i>GRTA</i>  Legs of fire <i>(Cuisse de poulet (Suisse) recette mexico, croustillant, piquant, sucré, collant...)</i> Pommes de terre <i>GRTA</i> Ratatouille Fruit frais Torsade céréales maison <i>GRTA (Suisse)</i>	Salade mée <i>GRTA</i>  Penne sauce crémeuse butternut Fromage râpé Brocolis Yogourt myrtille <i>Emmi Suisse (Vrac)</i> Torsade blanche maison <i>GRTA (Suisse)</i>	Salade verte <i>GRTA</i> Tranche de tofu grillé Sauce tomate Cœur de blé Chou fleur Fruit frais Pain au maïs <i>avec farine de blé GRTA(Suisse)</i>	Carottes râpée <i>GRTA</i> Filet de saumon <i>(Norvège), sauce chien</i> Riz nature Epinards Compote pomme nature maison <i>(Sucrée à 2% de sucre de canne bio)</i> Pain bis maison <i>GRTA (Suisse)</i>	Salade de radis noir, vinaigrette thaïe Sheeta's végété stew <i>(quorn, Pommes de terre GRTA, carottes GRTA) New</i> Yogourt nature <i>Crémo</i> Pain artisan maison <i>GRTA (Suisse)</i>

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.