



www.adalia.ch
Adalia traiteur



Plan de menus février mars 2026 5 jours Mosaic



Lundi 16 février	Mardi 17 février <i>Mardi gras</i>	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
Salade de maïs Fusilli sauce forestière Fromage râpé Panaché de légumes <i>GRTA</i> Fruit frais Baguette mi blanche maison <i>GRTA</i> (Suisse)	Salade mêlée <i>GRTA</i> Filet de poulet rôti (France) Sauce Chimichurri (New) Mousseline de pommes de terre Topinambour en persillade Crêpe confiture Torsade blanche maison <i>GRTA</i> (Suisse)	Taboulé Crêpe jambon de dinde (France) fromage tomate Dips de légumes Riz gluant mangue coco du chef Sébastien / Vrac (New) Pain BIS maison <i>GRTA</i> (Suisse)	Carottes râpées <i>GRTA</i> Colin d'Alaska (Océan Pacifique Nord) façon fish and chips Cœur de blé Ratatouille Yogourt nature Pain artisan maison <i>GRTA</i> (Suisse)	Hamburger végétarien (Buns (suisse) maison à la farine <i>GRTA</i> , (Galette avocado), sauce relish, tomate, salade mêlée <i>GRTA</i> , raclette, pommes de terre sautées <i>GRTA</i>) Compote pomme cardamome (Sucrée à 2% de sucre de canne bio)
La sauce chimichurri vient d'Uruguay et d'Argentine. Elle est généralement préparée avec de l'huile d'olive, du vinaigre de vin rouge, de l'ail, des flocons de piment rouge, du persil finement haché et de l'origan séché ou frais. Partout en Argentine et en Amérique du Sud, elle est servie en marinade ou en sauce pour des viandes grillées comme le poulet, le steak ou l'agneau et le poisson. loveandlemons.com				
Lundi 2 mars <i>World Book Day</i>	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Soupe Thaïe (New) 🍲 Emincé de poulet (France) au curry Riz blanc Fondue de poireaux <i>GRTA</i> Fruit frais Pain maïs maison (Suisse) avec farine blé <i>GRTA</i>	Salade mêlée <i>GRTA</i> Farfalle sauce crémeuse au chou-fleur et cheddar (New) Fromage râpé Carottes vichy <i>GRTA</i> TamTam vanille nappé caramel Pain Tessinois maison <i>GRTA</i> (Suisse)	Concombre Filet de truite (Italie) grillée Sauce citron Boulgour Ratatouille Fruit frais Torsade blanche maison <i>GRTA</i> (Suisse)	Betterave crue râpée <i>GRTA</i> Paneer à la canadienne Sauce sirop d'érable Pommes de terre country <i>Bio-GRTA</i> Brocolis Yogourt framboise Crème Torsade blanche maison <i>GRTA</i> (Suisse)	Salade de haricots verts 🍷 Bulgogi bœuf (Suisse) Riz blanc Salade verte en feuille <i>GRTA</i> Fruit frais Pain BIS maison <i>GRTA</i> (Suisse) Pour manger différemment, à la coréenne : (Poser le bœuf sur le riz qui est posé sur la feuille de salade croquante)
Les livres sont comme une fenêtre ouverte sur un autre monde - à chaque nouvelle page, ils nous font découvrir de nouvelles personnes, de nouvelles cultures et de nouvelles idées. Partagez avec les personnes de service, vos ami(e)s vos lectures préférées.				
Lundi 9 mars <i>Petit tour au Maroc</i>	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars <i>Voyage aux Antilles</i>	Vendredi 13 mars
Jazar Carottes râpées <i>GRTA</i> Lahm Ghanam maghribi Boulettes d'agneau à la marocaine (Suisse) Samid Semoule de couscous <i>BIO Italie</i> Tajin Alkhadrwat Tajine de légumes Bortokal Orange Torsade céréales maison <i>GRTA</i> (Suisse)	🍷 Tex mex végété, maïs et haricots rouges <i>BIO Italie</i> , Barquette de blé (Espagne), salade mêlée-crudités <i>GRTA</i> , pommes de terre sautées <i>GRTA</i> Pomme gala	Salade verte <i>GRTA</i> Gratin de pâtes au jambon de dinde (France) Courgettes sautées Glace Pain au maïs avec farine de blé <i>GRTA</i> (Suisse)	Salade de céleri râpé <i>GRTA</i> Zantiy poul ak kokoye Haut de cuisse de poulet (Suisse) antillé à la noix de coco Basmati diri Riz basmati Tomat Tomate au four Bannann Banane Pain Artisan maison <i>GRTA</i> (Suisse)	Soupe mexicaine (New) Tortellini ricotta épinard sauce tomate Fromage râpé Panaché de légumes <i>GRTA</i> Yogourts limette Milco (New) Torsade blanche maison <i>GRTA</i> (Suisse)

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.