

[www.adalia.ch](http://www.adalia.ch)[Adalia traiteur](#)

## Plan de menus janvier février 2026

Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
<p>Potage légumes taillés <b>GRTA</b>  Saucisse de veau (<i>Suisse</i>)  Mousseline de pomme de terre  Carottes <b>GRTA</b>  Fruit frais  Torsade blanche maison <b>GRTA</b> (<i>Suisse</i>)</p>	<p>Salade en feuille <b>GRTA</b>  Mito's meatballs (<i>Poulet : Suisse</i>) <b>New</b>  (<i>Recette anime Hunter Hunter</i>)  Riz blanc jasmin  Haricots plats  Comptee pomme maison  (<i>Sucrée à 2% de sucre de canne bio</i>)  Pain artisan maison <b>GRTA</b> (<i>Suisse</i>)</p>	<p>Carottes râpées <b>GRTA</b>  Lasagnes bolognaise végé  Haricots verts  Fruit frais  Torsade céréales maison <i>avec farine GRTA</i> (<i>Suisse</i>)</p>	<p>Salade de chou cru <b>GRTA</b>  Aiguillettes de colin aux céréales  Quartier de citron  Cœur de blé <b>GRTA</b>  Potiron sauté aux épices  et lait de coco <b>New</b>  Ile flotante  Pain bis maison <b>GRTA</b> (<i>Suisse</i>)</p>
<p><i>La gastronomie a toujours été une source d'inspiration pour les arts, comme au cinéma ou en littérature et les mangas ainsi que les bandes dessinées ne font pas exception. Rien de tel, que ces œuvres graphiques pour combiner histoires captivantes à des recettes illustrées qui donnent l'eau à la bouche ! chefsquare.fr</i></p>			
Lundi 2 février <i>Chandeleur</i>	Mardi 3 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
<p>Mais  Coquillette pesto rosso  Fromage râpé  Rave <b>GRTA</b>  Crêpe (<i>France</i>) + topping chocolat  Pain artisan maison <b>GRTA</b> (<i>Suisse</i>)</p>	<p>Carottes râpées <b>GRTA</b>    Emincé de poulet (<i>France</i>) au curry  Riz nature  Romanesco  Fruit frais  Pain au maïs <i>avec farine de blé GRTA</i> (<i>Suisse</i>)</p>	<p>Soupe de navet et betterave <b>GRTA</b> <b>New</b>  Rôti de porc aux pruneaux et son jus  Crozets  Carottes <b>GRTA</b>    Cake citron de nos pâtissiers, <i>à la farine GRTA</i> (<i>Suisse</i>)  Pain bis maison <b>GRTA</b> (<i>Suisse</i>)</p>	<p>Salade mêlée crudités <b>GRTA</b>  Péla avec pomme de terre <b>GRTA</b>  Panaché de légumes <b>GRTA</b>  Comptee Tutti frutti (<i>Sucrée à 2% de sucre de canne bio</i>)  Torsade blanche maison <b>GRTA</b> (<i>Suisse</i>)</p>
<p><i>La sauce chien est originaire des Antilles. Elle tiendrait son nom d'une marque de couteaux très populaire dans les départements d'outre-mer. La marque "couteau chien" propose depuis plus de 100 ans une gamme de couteaux avec lame en inox. Il était traditionnellement fabriqué avec un manche avec coquille inox... Ils servent notamment à couper les herbes fraîches, tomates, oignons... C'était un cadeau populaire que l'on offrait aux jeunes mariés... La sauce chien antillaise était donc préparée avec ce couteau et c'est de là qu'elle porterait son nom. Epices.com</i></p>			
Lundi 9 février	Mardi 10 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
<p>Betterave cuite <b>GRTA</b>    Legs of fire (<i>Cuisse de poulet (Suisse)</i> recette mexico, croustillant, piquant, sucré, collant...)  Pommes de terre <b>GRTA</b>  Ratatouille  Fruit frais  Torsade céréales maison <b>GRTA</b> (<i>Suisse</i>)</p>	<p>Salade mêlée <b>GRTA</b>    Penne sauce crémeuse butternut  Fromage râpé  Brocolis  Yogourt myrtille <i>Emmi Suisse (Vrac)</i>  Torsade blanche maison <b>GRTA</b> (<i>Suisse</i>)</p>	<p>Carottes râpée <b>GRTA</b>  Filet de saumon (<i>Norvège</i>), sauce chien  Riz nature  Epinard  Comptee pomme nature maison (<i>Sucrée à 2% de sucre de canne bio</i>)  Pain bis maison <b>GRTA</b> (<i>Suisse</i>)</p>	<p>Salade de radis noir, vinaigrette thaïe <b>New</b>  Sheeta's beef stew (<i>Boeuf : Suisse, Pommes de terre GRTA, carottes GRTA</i>) <b>New</b>  (<i>Recette anime Château dans le ciel *Ghibli*</i>)  Yogourt nature <i>Crème</i>  Pain artisan maison <b>GRTA</b> (<i>Suisse</i>)</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.