



www.adalia.ch
Adalia traiteur



Plan de menus septembre 2025



Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre <i>Menu du jeûne genevois</i>	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
<p>One pot de quinoa à la mexicaine Riz bio Courgettes sautées GRTA Compote pomme maison (Sucrée à 2% de sucre de canne bio) Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</p>  <p>GLUTEN</p>	<p>Salade de céleri bio GRTA</p>  <p>CELERI</p> <p>Porc (Suisse) à la genevoise Spatzli</p>   <p>GLUTEN OEUF</p> <p>Carottes GRTA</p> <p>Tarte aux pruneaux (Suisse) de notre chef pâtissier</p>    <p>GLUTEN OEUF LAIT</p> <p>Pain artisan maison GRTA (Suisse)</p>  <p>GLUTEN</p>	<p>Jeune Genevois</p>	<p>Aiguillettes de colin aux céréales (pêché au chalut en Océan Pacifique Nord-Est et Nord-Ouest)</p>   <p>GLUTEN POISSON</p> <p>Quartier de citron Pâtes bio</p>  <p>GLUTEN</p> <p>Ratatouille Yogourt pomme vrac</p> <p>Voir composition sur le pot Pain bis maison GRTA (Suisse)</p>  <p>GLUTEN</p>
<p><i>L'origine du Jeûne genevois remonterait au premier jeûne connu à Genève, au début du mois d'octobre 1567, à l'occasion d'une répression contre les protestants lyonnais. Dès 1640, le jeûne est perçu comme un acte moral et religieux et devient pratiquement annuel à l'initiative des cantons réformés. Il s'agit d'un acte d'humilité et de solidarité envers les plus démunis-e-s. Une traditionnelle tarte aux pruneaux. A Genève, traditionnellement, des tartes aux pruneaux sont préparées ce jour-là. Elles constituaient initialement le seul repas de la journée, qu'il était possible de préparer la veille. (Ville de Genève)</i></p>			
Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre <i>Un classique de la cuisine française</i>	Jeudi 18 septembre <i>Voyage au Maghreb</i>	Vendredi 19 septembre <i>Visite à New York</i>
<p>Salade de maïs Penne d'épeautre</p>  <p>GLUTEN</p> <p>All'arrabiata Fromage râpé</p>  <p>LAIT</p>	<p>Dinde (France) à l'estragon (New) Mousseline de pomme de terre au lait GRTA</p>  <p>LAIT</p> <p>Haricots verts à l'échalotte Fruit frais Pain bis maison GRTA (Suisse)</p>	<p>Carottes râpées Bio GRTA Vinaigrette maison à l'orange (New)</p>  <p>SULFITES</p> <p>Boulettes d'agneau-bœuf (Suisse)</p>  <p>GLUTEN</p> <p>Boulgour pilaw</p>	<p>Hot dog Saucisse de volaille (Suisse) Pain maison farine GRTA (Suisse)</p>    <p>GLUTEN OEUF LAIT</p> <p>Ketchup-mayonnaise</p> <p>Voir composition sur emballage -oignons frits</p>

<p>Panaché de légumes GRTA</p>  <p>CELERI</p> <p>Yogourt</p> <p>Voir composition sur le pot</p> <p>Pain tessinois maison GRTA (Suisse)</p>   <p>GLUTEN LAIT</p>	 <p>GLUTEN</p> <p>Aubergines sautées ail, cumin et miel (New)</p> <p>Crème dessert</p> <p>Voir composition sur le pot</p> <p>Torsade céréales maison GRTA (Suisse)</p>   <p>GLUTEN SESAME</p>	 <p>GLUTEN</p> <p>Aubergines sautées ail, cumin et miel (New)</p> <p>Crème dessert</p> <p>Voir composition sur le pot</p> <p>Torsade céréales maison GRTA (Suisse)</p>   <p>GLUTEN SESAME</p>	 <p>GLUTEN</p> <p>Pickles</p>  <p>SULFITES</p> <p>Mêlée-crudités mélange PAV GRTA</p> <p>Pommes de terre GRTA</p> <p>Fruit frais</p>
--	---	---	---

S'il est très difficile de déterminer l'origine exacte du sandwich, on sait que la recette de la saucisse de Francfort a été apportée aux États-Unis par les immigrants allemands. L'origine la plus probable est Charles L. Feltman, un immigrant allemand, boulanger à Brooklyn (New York), qui a eu en 1867 l'idée de faire fabriquer un chariot mobile lui permettant de griller des saucisses qu'il servait dans un pain (également réchauffé) à Coney Island. Un hot-dog, parfois appelé chien-chaud au Québec, est un type de sandwich composé d'un pain allongé (souvent brioché) fourré d'une saucisse cuite. Elle est accompagnée de divers ingrédients et condiments très variés comme de la moutarde, du ketchup, de la relish, des oignons, et toutes sortes de sauces (mayonnaise, barbecue, chutney...) (Wikipédia)

Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Jeudi 25 septembre <i>Un classique de la cuisine asiatique</i>	Vendredi 26 septembre <i>Menu GRTA</i>
<p>Emincé de poulet (France) au miel et moutarde (New)</p>   <p>LAIT MOUTARDE</p> <p>Galette de roesti</p>  <p>OEUF</p> <p>Brocolis</p> <p>Fruit</p> <p>Torsade céréales maison GRTA (Suisse)</p>   <p>GLUTEN SESAME</p>	<p>Mêlée GRTA</p> <p>Mini spirales</p>  <p>GLUTEN</p> <p>Bolognaise de Bœuf (Suisse)</p>  <p>CELERI</p> <p>Courgette GRTA</p> <p>Yogourt</p> <p>Voir composition sur le pot</p> <p>Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</p>  <p>GLUTEN</p>	<p>Truite (Italie) teriyaki</p>    <p>GLUTEN POISSON SOJA</p> <p>Riz jasmin</p> <p>Carottes GRTA miel gingembre</p> <p>Compote pomme pruneau maison (Sucrée à 2% de sucre de canne bio)</p> <p>Pain bis maison GRTA (Suisse)</p>  <p>GLUTEN</p>	<p>Duo tomate GRTA et concombre GRTA</p> <p>Vinaigrette maison à la moutarde (New)</p>   <p>MOUTARDE SULFITES</p> <p>Blésotto GRTA (New)</p>    <p>GLUTEN LAIT OEUF</p> <p>Courge rôtie GRTA</p> <p>Pomme GRTA</p> <p>Pain artisan maison GRTA (Suisse)</p>  <p>GLUTEN</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.