



ADALIA
CRÉATEUR DE CONFORT

www.adalia.ch

[Adalia traiteur](#)

Plan de menus octobre-novembre 2025



Lundi 27 octobre

Tomate cerise GRTA
Farfalle sauce napolitaine
Fromage râpé
Panaché de légumes GRTA
Fruit frais
Baguette mi blanche maison GRTA (Suisse)

Mardi 28 octobre
Les saveurs d'automne

Filet de poulet rôti (France)
Chutney mangue aux épices d'hiver (**New**)
Mousseline de pommes de terre au lait GRTA
Quartier de courge GRTA au four
Yogourt nature (vrac)
Torsade blanche maison GRTA (Suisse)

Jeudi 30 octobre
Voyage en Inde

Carottes râpées GRTA
Curry de Paneer bio
Riz jasmin
Compote pomme cardamome (Sucrée à 2% de sucre de canne bio)
Pain artisan maison GRTA (Suisse)

Vendredi 31 octobre

Hamburger
(Buns (suisse) maison à la farine GRTA, (Bœuf : Suisse), sauce relish, tomate GRTA, salade mélée bio GRTA, fromage, pommes de terre sautées GRTA)
Fruit frais

Le chutney est une sauce, souvent aigre-douce, servie en accompagnement de mets caractéristiques de la cuisine indienne, de la cuisine pakistanaise et de la cuisine sud-africaine.
(Wikipédia)

Chutney mangue et épices : badiane, clou de girofle, cannelle, gingembre...

Lundi 3 novembre

Mardi 4 novembre
Voyage en Italie

Concombre
Fusilli sauce brocolis au citron (**New**)
Fromage râpé
Carottes GRTA
Crème dessert
Pain Tessinois maison GRTA (Suisse)

Jeudi 6 novembre

Salade de chou chinois
Saumon (Norvège) Teriyaki
Pommes de terre GRTA vapeur
Wok de légumes
Yogourt
Torsade blanche maison GRTA (Suisse)

Vendredi 7 novembre

Soupe de carotte GRTA et patate douce (**New**)
Boulettes d'agneau-bœuf (Suisse)
Sauce tomate
Semoule
Chou romanesco
Fruit frais
Pain BIS maison GRTA (Suisse)

Les quatre ou six éléments et l'entaille en longueur caractérisent le pain tessinois. Le pain tessinois est un pain clair à base de farine blanche ou mi-blanche. Il se distingue par ses quatre ou six miches, ainsi que par une entaille dans le sens de la longueur. La mie a une structure particulièrement fine. Ce pain ne se coupe pas au couteau, il se rompt à la main. (painsuisse.ch)

Lundi 10 novembre
Voyage au Vietnam

Thit Kho Tiêu / Porc (Suisse) au caramel
Cœur de blé
Carottes GRTA
Yogourt vanille
Torsade céréales maison GRTA (Suisse)

Mardi 11 novembre
Tournée en Louisiane

Salade de céleri GRTA
Jambalaya de poulet (France) (**New**)
Courge GRTA
Fruit frais
Pain Artisan maison GRTA (Suisse)

Jeudi 13 novembre
Voyage en Amérique centrale

Tex mex de boeuf (Bœuf (Suisse) avec maïs et haricots rouges BIO, Barquette de blé (Espagne), salsa Pico de Gallo maison (**New**), mélée GRTA, carottes GRTA, pommes de terre sautées GRTA)
Fruit frais

Vendredi 14 novembre

Penne pesto rosso
Fromage râpé
Curry de chou-fleur GRTA aux graines de moutarde (**New**)
Yogourts assortis
Torsade blanche maison GRTA (Suisse)

La Nouvelle-Orléans est la plus grande ville de l'État de Louisiane, aux États-Unis. Elle est le berceau du Jazz. Foyer de la musique afro-américaine, elle voit émerger de nombreux artistes de blues, de jazz, comme Louis Armstrong. Sa cuisine, riche en saveurs et en épices est issue d'un héritage colonial important. A la croisée de la culture africaine, française, espagnole et créole. Ce soir écoutez un morceau de jazz...

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.