



www.adalia.ch
Adalia traiteur



Plan de menus mai 2026



Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Salade de maïs (Italie) Raviolis aux asperges (NEW) Sauce Napolitaine (Avec tomates issues de l'agriculture durable) Carottes GRTA Yogourt abricot Cooh Suisse Pain artisan maison GRTA (Suisse)	Salade concombre GRTA Tapé (NEW)  Emincé de porc (Suisse) caramel Nouilles de blé Brocolis  Ananas frais Torsade blanche maison GRTA (Suisse)		
Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Tomate cerise Aiguillettes de cabillaud aux céréales (pacifique Nord-Ouest-Nord Est) Sauce tartare Carré de polenta crémeuse Ratatouille Fruit frais Torsade blanche maison GRTA (Suisse)	Soupe froide de carottes gingembre et lait de coco (NEW) Colombo de poulet (France) (NEW) Pommes de terre vapeur GRTA Courgettes GRTA Compote pomme fruits rouges (Sucrée à 2% de sucre de canne bio) Pain artisan maison GRTA (Suisse)	Pastèque Hot dog : Pain hot dog (Suisse) Saucisse de volaille (Suisse) Oignons frits Mayonnaise / Ketchup Pommes noisette Glace	Rouleaux de printemps végétariens Salade batavia feuille GRTA et sauce aigre douce Salade d'edamame (NEW)  Riz frit TamTam chocolat Pain maïs maison (Suisse) avec farine blé GRTA
Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
	Tomate cerise Penne (Suisse-éco score B+) à la carbonnara (porc Suisse) Fromage râpé Légumes du moment GRTA  Yogourt nature vrac « la Gruyère » Milco Suisse + poudre spéculoos Torsade blanche maison GRTA (Suisse)	Carottes râpées GRTA Emincé de poulet (Suisse) Tikka Masala (NEW) Riz jasmin Courgettes grillées GRTA Fruit frais Torsade céréales maison à la farine GRTA (Suisse)	 Hamburger (Buns (suisse) maison à la farine GRTA, (Bœuf : Suisse), sauce relish, raclette Suisse, Pommes de terre GRTA Crudités assorties GRTA Bâtonnets sorbet plein fruit framboise pamplemousse (Vosges France) (NEW)

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.