



www.adalia.ch

[Adalia traiteur](#)



Plan de menus vacances avril 2026 Atelier d'Alice

Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril <i>Voyage en Corée</i>	Vendredi 10 avril
	<i>Tomates cerises</i> <i>Tortellini 3 fromages</i> <i>Sauce tomate</i> <i>Fromage râpé</i> <i>Haricots verts</i> <i>Compote pomme rhubarbe</i> <i>Pain maïs maison (Suisse) avec farine blé GRTA</i>	<i>Concombre GRTA</i> <i>Aiguillettes de cabillaud aux céréales (pacifique Nord-Ouest-Nord Est)</i> <i>Patate douce au four GRTA</i> <i>Ratatouille GRTA</i> <i>Yogourt</i> <i>Pain bis maison GRTA (Suisse)</i>	<i>Salade de haricots verts</i> <i>Bulgogi bœuf (Suisse)</i> <i>Riz blanc</i> <i>Salade verte en feuille GRTA</i> <i>Fruit frais</i> <i>Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</i>	<i>Hamburger</i> <i>(Buns (suisse) maison à la farine GRTA, (Poulet crispy : Suisse), sauce relish, fromage, Potatoes Suisse</i> <i>Crudités assorties GRTA</i> <i>Fruit frais</i>
Lundi 13 avril	Mardi 14 avril <i>Voyage au Japon</i>	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
<i>Salade de maïs</i> <i>Penne à la bolognaise (Bœuf Suisse)</i> <i>Fromage râpé</i> <i>Carottes GRTA</i> <i>Yogourt</i> <i>Pain artisan maison GRTA (Suisse)</i>	<i>Carottes râpées GRTA</i> <i>Vinaigrette japonaise</i> <i>Filet de saumon (Norvège) Teriyaki</i> <i>Riz jasmin</i> <i>Wok de légumes GRTA</i> <i>Mochi glacée 2 pce framboise / Yuzu citron</i> <i>Torsade céréales maison GRTA (Suisse)</i>	<i>Salade tomate GRTA mozzarella</i> <i>Dinde (France) Zurichoise</i> <i>Spätzli</i> <i>Panaché de légumes GRTA</i> <i>Fruit frais</i> <i>Torsade blanche maison GRTA (Suisse)</i>	<i>Salade mêlée GRTA</i> <i>Saucisse de veau (Suisse)</i> <i>Sauce oignons</i> <i>Fusilli</i> <i>Courgettes sautées</i> <i>Crêpe (France) + chocolat</i> <i>Pain maïs maison (Suisse) avec farine blé GRTA</i>	<i>Tex mex de poulet (Suisse), Pommes de terre GRTA et crudités assorties GRTA</i> <i>Fruit frais</i> <i>Barquette de blé (Espagne)</i>

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.