



CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES

378 rue des 20 Toises  
38950 ST MARTIN LE VINOUX  
Tel : 04 76 75 82 42 – [client@tritalpes.fr](mailto:client@tritalpes.fr)



# MENUS

Semaine n° : 04

Nom :

Tous nos repas sont préparés par nos soins  
Ces menus comprennent le pain, fromage et dessert  
**Merci de cocher le menu de votre choix**

LUNDI	19-janv 2026	LIVRER LUNDI
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Pain de légumes Brandade de poisson
Taboulé Sauté de dinde au romarin Poêlée de légumes		
MARDI	20-janv 2026	LIVRER MARDI
Menu 1 <b>Menu du Sud-Ouest</b> <input type="checkbox"/> Salade verte et croutons à l'ail Cassoulet		Menu 2 <input type="checkbox"/> Rosette Cuisse de canette  aux poivre vert Ratatouille Niçoise
MERCREDI	21-janv 2026	LIVRER MERCREDI
Menu 1 Salade de riz aux olives Cordon bleu Brocolis à la crème	<input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Endives au bleu de Vercors Paupiette de veau sauce vin blanc Coquillettes
JEUDI	22-janv 2026	LIVRER JEUDI
Menu 1 Carottes à l'orange Filet de merlu PDT noisette	<input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Feuilleté du chef Sauté de poulet  aux petits oignons Duo carottes & petits pois
VENDREDI	23-janv 2026	LIVRER JEUDI
Menu 1 Salade de saison Steak haché sauce échalotes Parmentier de patate douce	<input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/> Nems aux légumes Dos de colin crème basilic Chou de Bruxelles

>>>>>>>>>>>>> TSVP

<b>SAMEDI</b>	<b>24-janv 2026</b>	<b>LIVRER VENDREDI</b>	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Crêpe au fromage	●	Macédoine au curry	●
Œuf dur	●	Jambon madère	●
Epinards béchamel	●	Riz	●
<b>DIMANCHE</b>	<b>25-janv 2026</b>	<b>LIVRER VENDREDI</b>	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Menu du chef		Chou-fleur vinaigrette	●
		Râble de lapin à la moutarde	●
		PDT boulangère	●

### Info complément du soir :

**potage ou entrée du soir + laitage**

/!\ Les personnes qui souhaitent des compléments du soir tous les jours doivent le faire savoir aux services administratifs de Trait'Alpes par téléphone au 04 76 75 82 42 ou par mail à [client@tritalpes.fr](mailto:client@tritalpes.fr), il en est de même pour les annulations / modifications.

### Info remise en température :

Pour la remise en température des produits, nous vous conseillons de percer l'opercule de la barquette et de mettre votre plat au four micro-onde pendant 2 à 3 minutes  
(Maximum 800 Watts)

**Merci de rendre impérativement votre commande de menus le MERCREDI de chaque semaine**

**Votre commande comprend au minimum 5 menus par semaine**

**Toute annulation doit être communiquée 72 heures avant la livraison**

