












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

<b>SAMEDI 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 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@traitalpes.fr](mailto:client@traitalpes.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**

