













<b>SAMEDI 01-févr 2025</b>		<b>LIVRER VENDREDI</b>	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Salade de PDT aux œufs durs 		Cœur de palmier vinaigrette	
Marmite de poisson 		Sauté de volaille aux olives 	
Purée de courgettes 		Haricots blancs bio à l'ancienne 	

<b>DIMANCHE 02-févr 2025</b>		<b>LIVRER VENDREDI</b>	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Salade de fèves		Terrine de poisson 	
Blanquette de veau 		Pavé de poisson blanc à la napolitaine 	
Riz 		Champignons à la crème 	

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@gmail.com](mailto:client.traitalpes@gmail.com), 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

