






























**Semaine n° : 05**










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 26-janv 2026		LIVRER LUNDI	
Menu 1  <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/>	Betteraves  cacahuète	Salade de pépinettes  sauce cocktail
Pilons de poulet sauce barbecue 	Poisson pané 	Pommes de terre rissollées aux herbes 	Blettes provençale 
MARDI 27-janv 2026		LIVRER MARDI	
Menu 1 <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/>	Pizza au fromage 	Chou rouge vinaigrette 
Emincé de porc sauce forestière 	Langue de bœuf  sauce piquante	Poêlée de choux fleurs 	Conchiglies 
MERCREDI 28-janv 2026		LIVRER MERCREDI	
Menu 1 <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/>	Salade de saison 	Haricots verts aux échalotes en salade 
Sauté de veau sauce tomate 	Rôti de dinde sauce olives 	Semoule 	Brocolis à la crème 
JEUDI 29-janv 2026		LIVRER JEUDI	
Menu 1 <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/>	Salade de haricots rouges & maïs 	Salade d'avocat
Croustillant au fromage 	Saucisse de Montbéliard IGP 	Poêlée potimarron  aux épices	Crozets 
 VENDREDI 30-janv 2026		LIVRER JEUDI	
Menu 1 <input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/>	Salade de perles  horizo	Salade de roquette 
Pintade au cidre 	Tartiflette 	Poêlée aux poivrons 	

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

SAMEDI 31-janv 2026		LIVRER VENDREDI	
Menu 1		Menu 2	
Salade coleslaw 		Salade d'endives aux noix de Vinay 	
Rougail de poisson 		Boulettes d'agneau au cumin 	
Riz IGP 		Navets 	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
DIMANCHE 01-févr 2026		LIVRER VENDREDI	
Menu 1		Menu 2	
MENU DU CHEF		Terrine de légumes 	
<input type="checkbox"/>		Chou farci 	
		Coquillettes 	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

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, 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

