
























**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 02-févr 2026		LIVRER LUNDI	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Céleri remoulade 		Salade de blé à la tapenade	
Spaghettis 		Emincé de poulet aux champignons 	
Bolognaise 		Cardons au jus 	
MARDI 03-févr 2026		LIVRER MARDI	
Menu 1 <b>CHANDELEUR</b>	<input type="checkbox"/>	Menu 2 <b>MENU TRADITION</b>	<input type="checkbox"/>
Carottes  balsamique		Pâté de campagne 	
Galette de sarrasin 		Pot au feu 	
Haricot verts 			
MERCREDI 04-févr 2026		LIVRER MERCREDI	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Chou blanc  au curry		Quiche	
Filet de poulet sauce Grenobloise 		Filet de poisson à l'anis 	
Mélange de céréales		Emincé de poireaux au jus 	
JEUDI 05-févr 2026		LIVRER JEUDI	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Œuf dur mayonnaise 		Salade d'artichaut au jambon	
Moussaka végétale		Andouillette  au vin blanc	
		Pommes dauphines 	
VENDREDI 06-févr 2026		LIVRER JEUDI	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Salade de PDT 		Pomelos	
Cornet d'endive au jambon béchamel 		Sauté d'agneau 	
		Flageolets fondant 	

TSVP

<b>SAMEDI 07-févr 2026</b>		<b>LIVRER VENDREDI</b>	
<b>Menu 1</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Menu 2</b>	<input type="checkbox"/>
Salade de saison 		Chausson à la viande 	
Couscous de poisson 		Omelette ricotta épinard 	
		Brunoise de légumes 	
<b>DIMANCHE 08-févr 2026</b>		<b>LIVRER VENDREDI</b>	
<b>Menu 1</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Menu 2</b>	<input type="checkbox"/>
<b>MENU DU CHEF</b>		Champignons aux herbes 	
		Haut de cuisse de poulet 	
		Gratin dauphinois 	

**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**

