



CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES

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



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



MENUS

Semaine n° : 06

Nom :

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 CHANDELEUR <input type="checkbox"/>		Menu 2 MENU TRADITION <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

SAMEDI	07-févr 2026	LIVRER VENDREDI	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Salade de saison		Chausson à la viande	
Couscous de poisson		Omelette ricotta épinard	
		Brunoise de légumes	
DIMANCHE	08-févr 2026	LIVRER VENDREDI	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
MENU DU CHEF		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@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

