






| | | | |
|---|--------------------|--------------------------|--|
| SAMEDI | 11-mai 2024 | | LIVRÉ VENDREDI 10/05 |
| Menu 1 | | <input type="checkbox"/> | Menu 2 |
| Salade de blé à la provençale  | | | Champignons à la grecque  |
| Paupiette de veau  | | | Lasagne aux légumes  |
| Courgettes à l'ail  | | | |

| | | | |
|---|--------------------|--------------------------|-----------------------------|
| DIMANCHE | 12-mai 2024 | | LIVRÉ VENDREDI 10/05 |
| | | <input type="checkbox"/> | |
| Betteraves au citron | | | |
| Filet de colin à l'espagnol  | | | |
| Riz | | | |

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, 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

