Trait'Alpes
CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES

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

# MENUS

**Semaine n° : 29**

**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 14-juil 2025

## Fête Nationale

## MARDI 15-juil 2025 — LIVRER MARDI

**Menu 1** ☐
- Oeufs durs mayonnaise
- Lasagnes de légumes

**Menu 2** ☐
- Salade de riz
- Escalope de dinde sauce suprême
- Haricots verts

## MERCREDI 16-juil 2025 — LIVRER MERCREDI

**Menu 1** ☐
- Salade de pâtes aux surimis
- Paupiette de veau
- Brocolis sautés

**Menu 2** ☐
- Salade de tomates vinaigrette
- Jambon grillé au jus
- Pâtes au pesto

## JEUDI 17-juil 2025 — LIVRER JEUDI

**Menu 1** Asie ☐
- Nems aux légumes
- Sauté de poulet au caramel
- Riz cantonnais bio

**Menu 2** ☐
- Salade de crozets au fromage
- Filet de poisson à la tomate
- Légumes du jour

## VENDREDI 18-juil 2025 — LIVRER JEUDI

**Menu 1** ☐
- Salade de crudités
- Filet de poulet à la crème
- Gnocchis

**Menu 2** ☐
- Feuilleté au fromage
- Rôti de porc
- Tomates à la Provençales

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

| SAMEDI 19-juil 2025 | LIVRER VENDREDI |
|---|---|
| **Menu 1** ☐ | **Menu 2** ☐ |
| **Melon** | **Salade poivrons marinés** |
| **Filet de colin sauce Hollandaise** | **Steak haché de bœuf** |
| **Haricots beurre persillés** | **Gratin Dauphinois** |

| DIMANCHE 20-juil 2025 | LIVRER VENDREDI |
|---|---|
| **Menu 1** ☐ | **Menu 2** ☐ |
| **Pastèque** | **Salade de fèves** |
| **Cabillaud** | **Tortellonis tomate & mozzarella Bio** |
| **Aubergines grillées** | |

Info complément du soir : **potage ou entrée du soir + laitage**

/!\ A compter du lundi 16/06/2025, notre adresse mail devient ***client@traitalpes.fr*** */!*
*merci de ne plus utiliser les précédentes adresses*

**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**