



**Nom :**

|              |                     |                     |
|--------------|---------------------|---------------------|
| <b>LUNDI</b> | <b>27-juil 2026</b> | <b>LIVRER LUNDI</b> |
|--------------|---------------------|---------------------|

**Menu 2** ☐

**Méli-mélo de céréales et crudités** 

**Moussaka** 

**MARDI 28-juil 2026 LIVRER MARDI**

**Menu 2**

- Salade verte et maïs vinaigrette**
- Encornets à la settoise**
- Riz**

**MERCREDI 29-juil 2026 LIVRER MERCREDI**

**Menu 2** ☐

**Filet de maquereaux à la moutarde**

**Volaille au bleu d'Auvergne** 

**Légumes du chef** 

**JEUDI 30-juil 2026 LIVRER JEUDI**

**Menu 2**

|                             |                                                                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Champignons au fines herbes |  |
| Sauté de bœuf aux oignons   |  |
| Macaronis                   |  |

**VENDREDI 31-juil 2026 LIVRER JEUDI**

**Menu 2**

Rillettes  & cornichons

Lomo 

Röstis de PDT 

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

| <b>SAMEDI 01-août 2026</b>      |                                                                                   | <b>LIVRER VENDREDI</b>   |                                                                                     |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu 1                          | <input type="checkbox"/>                                                          | Menu 2                   | <input type="checkbox"/>                                                            |
| Salade de tomates et concombres |  | Salade de riz Antillaise |  |
| Parmentier de poisson           |  | Rôti de porc régional    |  |
|                                 |                                                                                   | Flageolets               |  |

| <b>DIMANCHE 02-août 2026</b> |                                                                                   | <b>LIVRER VENDREDI</b>             |                                                                                     |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu 1                       | <input type="checkbox"/>                                                          | Menu 2                             | <input type="checkbox"/>                                                            |
| Tartare de poivrons          |  | Asperges ravigote                  |                                                                                     |
| Rable de lapin mijoté        |  | Boulettes de volaille à la Grecque |  |
| Risotto Espagnol             |  | Carottes                           |  |

**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**

