



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



MENUS

Semaine n° : 32

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 03-août 2026		LIVRER LUNDI	
Menu 1	☐	Menu 2	☐
Salade de penne à l'italienne (tomate,mozza olive)		Salade de carottes et maïs	
Aiguillette de poulet		Brandade de morue	
Ratatouille			
MARDI 04-août 2026		LIVRER MARDI	
Menu 1	☐	Menu 2	☐
Radis		Pizza	
Boulettes végétale		Steak haché sauce échalote	
Gratin dauphinois		Légume du jour	
MERCREDI 05-août 2026		LIVRER MERCREDI	
Menu 1	☐	Menu 2	☐
Terrine de saumon		Salade de légumes façon antipasti	
Rôti de porc au jus		Tomates farcies	
Aubergines à l'ail		Semoule	
JEUDI 06-août 2026		LIVRER JEUDI	
Menu 1	☐	Menu 2	☐
Repas froid		Salade de pomme de terre vinaigrette	
Charcuterie		Rôti de veau régional	
Salade de riz niçoise (thon, tomate, concombre)		Chou de Bruxelles aux lardons	
 VENDREDI 07-août 2026		LIVRER JEUDI	
Menu 1	☐	Menu 2	☐
Salade de concombre et radis		Menu Caraïbes	
Escalope viennoise		Salade de gnocchis sardes crudités	
Haricots borlottis à la tomate		Tajine d'agneau au cumin	
		& ses légumes	

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

SAMEDI 08-août 2026		LIVRER VENDREDI	
Menu 1	☐	Menu 2	☐
Tarte chèvre tomate 		Accras de morue 	
Filet de poisson à la bordelaise 		Poulet antillais coco curry 	
Courgettes sautées à la crème 		Riz jaune 	

DIMANCHE 09-août 2026		LIVRER VENDREDI	
Menu 1	☐	Menu 2	☐
Terrine de tomates et basilic		Fond d'artichaud vinaigrette	
Saucisse de Morteau 		Filet de merlu au poivre vert 	
Poêlée gourmandes aux champignons 		Pommes de terre sautées 	

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, 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

