



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



# MENUS

Semaine n° : 49

**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	01-déc 2025	LIVRER LUNDI
Menu 1		<input type="checkbox"/>
Salade de blé	●	
Emincé de porc aux champignons	●	
Choux fleurs persillés	●	
Menu 2		<input type="checkbox"/>
Terrine aux trois légumes mayonnaise		
Carry de poisson		
Semoule aux raisins	●	
MARDI	02-déc 2025	LIVRER MARDI
Menu 1		<input type="checkbox"/>
Carottes râpées vinaigrette	●	
Raviolis au fromage bio	●	
Sauce tomate		
Menu 2		<input type="checkbox"/>
Salade de coquillettes aux légumes		
Boulettes d'agneau aux herbes		
Céleri sauté		
MERCREDI	03-déc 2025	LIVRER MERCREDI
Menu 1		<input type="checkbox"/>
Feuilleté au fromage	●	
Pilons de poulet au paprika	●	
Poêlée de légumes de saison	●	
Menu 2		<input type="checkbox"/>
Salade composée		
Boudin noir aux oignons	●	
Purée de pommes de terre & pommes		
JEUDI	04-déc 2025	LIVRER JEUDI
Menu 1	<b>Saint Nicolas</b>	<input type="checkbox"/>
Salade de choux blanc	●	
Rookworst (purée de PDT, légumes & saucisse fumée)	●	
Menu 2		<input type="checkbox"/>
Accras de morue	●	
Poisson		sauce poivre vert
Haricots plats en persillade	●	
VENDREDI	05-déc 2025	LIVRER JEUDI
Menu 1		<input type="checkbox"/>
Salade verte vinaigrette	●	
Poulet rôti à l'ancienne	●	
Tagliatelles	●	
Menu 2		<input type="checkbox"/>
Salade de riz niçoise	●	
Mijoté de bœuf aux champignons		
Poêlée campagnarde	●	

SAMEDI	06-déc 2025	LIVRER VENDREDI
Menu 1		Menu 2
Salade de maïs	<input type="checkbox"/>	Mesclun aux noix
Dos de colin en sauce		Ragoût de dinde
Purée de potimarron		Flageolets à l'ail
DIMANCHE	07-déc 2025	LIVRER VENDREDI
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2
Terrine forestière		Samoussas aux légumes
Filet mignon de porc à la moutarde		Paupiette de lapin aux pruneaux
Poêlée de choux verts		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](mailto: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**

