



























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

&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt;&gt; TSVP

| <b>SAMEDI 06-déc 2025</b>   |                          | <b>LIVRER VENDREDI</b>  |                          |
|---|--------------------------|---|--------------------------|
| Menu 1  | <input type="checkbox"/> | Menu 2  | <input type="checkbox"/> |
| Salade de maïs         |                          | Mesclun aux noix   |                          |
| Dos de colin en sauce  |                          | Ragoût de dinde    |                          |
| Purée de potimarron   |                          | Flageolets à l'ail  |                          |

| <b>DIMANCHE 07-déc 2025</b>  |                          | <b>LIVRER VENDREDI</b>  |                          |
|--|--------------------------|---|--------------------------|
| Menu 1   | <input type="checkbox"/> | Menu 2  | <input type="checkbox"/> |
| 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@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

