



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° : 51

**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**

|   |  |                        |  |
|---|--|------------------------|--|
| <b>LUNDI</b> 15-déc 2025  |  | <b>LIVRER LUNDI</b>    |  |
| <b>Menu 1</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Menu 2</b> <input type="checkbox"/>   |                        |  |
| Quiche aux légumes                   | Salade de betteraves au fromage frais   |                        |  |
| Boulette de bœuf                     | Steak haché de veau chasseur    |                        |  |
| Légumes tajine                       | Lentilles   |                        |  |
| <b>MARDI</b> 16-déc 2025  |  | <b>LIVRER MARDI</b>    |  |
| <b>Menu 1</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Menu 2</b> <input type="checkbox"/>   |                        |  |
| Salade d'endives                     | Salade de céréales mozzarella   |                        |  |
| Sauté de bœuf                        | Poisson pané & sa sauce   |                        |  |
| Pennes au beurre                     | Epinards à la crème   |                        |  |
| <b>MERCREDI</b> 17-déc 2025   |  | <b>LIVRER MERCREDI</b> |  |
| <b>Menu 1</b> <b>AMERICAIN</b> <input type="checkbox"/>   | <b>Menu 2</b> <input type="checkbox"/>   |                        |  |
| Salade de haricots rouges & maïs   | Salade de mâche    |                        |  |
| Mac and cheese<br>(Pâtes au cheedar)  | Cassoulet   |                        |  |
| <b>JEUDI</b> 18-déc 2025  |  | <b>LIVRER JEUDI</b>    |  |
| <b>Menu 1</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Menu 2</b> <input type="checkbox"/>   |                        |  |
| Céleri râpé rémoulade              | Salade de carottes à l'orange   |                        |  |
| Filet de poisson sauce citronnée   | Aubergine farcie à la tomate    |                        |  |
| Poêlée de butternut                | Coquillettes    |                        |  |
| <b> VENDREDI</b> 19-déc 2025  |  | <b>LIVRER JEUDI</b>    |  |
| <b>Menu 1</b> <input type="checkbox"/>  | <b>Menu 2</b> <input type="checkbox"/>   |                        |  |
| Salade de choux fleurs             | Salade montagnarde aux crozets    |                        |  |
| Lamelles d'encornets à la Sétoise  | Paupiette de veau  aux champignons  |                        |  |
| Pommes de terre sautées            | Poireaux à la crème   |                        |  |

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

| <b>SAMEDI 20-déc 2025</b>       |   | <b>LIVRER VENDREDI</b> |   |
|---------------------------------|---|------------------------|---|
| Menu 1                          | <input type="checkbox"/>  | Menu 2                 | <input type="checkbox"/>  |
| Terrine aux châtaignes et cépes |  | Feuilleté au fromage   |  |
| Roulé de volaille au comté      |  | Tartiflette            |    |
| Potatoes star                   |   |                        |   |

| <b>DIMANCHE 21-déc 2025</b>   |                          | <b>LIVRER VENDREDI</b>   |   |
|---|--------------------------|--|---|
| Menu 1  | <input type="checkbox"/> | Menu 2   | <input type="checkbox"/>  |
| Haricots verts  à la Grecque |                          | Terrine de St Jacques  |  |
| Civet de cerf   |                          | Cuisse de canette  |   |
| Gnocchis                     |                          | Poêlée de champignons  |  |

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

