



CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES

378 rue des 20 Toises
38950 ST MARTIN LE VINOUX
Tel : 04 76 75 82 42 – 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

LUNDI	15-déc 2025	LIVRER LUNDI
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/>
Quiche aux légumes	●	Salade de betteraves au fromage frais
Boulette de bœuf	●	Steak haché de veau chasseur
Légumes tajine	●	Lentilles
MARDI	16-déc 2025	LIVRER MARDI
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/>
Salade d'endives	●	Salade de céréales mozzarella
Sauté de bœuf	●	Poisson pané & sa sauce
Pennes au beurre	●	Epinards à la crème
MERCREDI	17-déc 2025	LIVRER MERCREDI
Menu 1 AMERICAIN	<input type="checkbox"/>	Menu 2 <input type="checkbox"/>
Salade de haricots rouges & maïs	●	Salade de mâche
Mac and cheese		Cassoulet
(Pâtes au cheedar)		
JEUDI	18-déc 2025	LIVRER JEUDI
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2 <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
VENDREDI	19-déc 2025	LIVRER JEUDI
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2 <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

SAMEDI 20-déc 2025 **LIVRER VENDREDI**

Menu 1
Terrine aux châtaignes et cépes 
Roulé de volaille au comté 
Potatoes star 

Menu 2
Feuilleté au fromage 
Tartiflette 

DIMANCHE 21-déc 2025 **LIVRER VENDREDI**

Menu 1
Haricots verts  à la Grecque
Civet de cerf
Gnocchis 

Menu 2
Terrine de St Jacques 
Cuisse de canette 
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, 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

