














SAMEDI 27-juil 2024		LIVRER VENDREDI	
Menu 1	REPAS "télé" JO <input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Tomates cocktail		Charcuterie du jour	
Assiette apéritive : calamars à la romaine		Steak haché sauce échalote	
Océan stick & Rostis de légumes	 	Pommes sautées	

DIMANCHE 28-juil 2024		LIVRER VENDREDI	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Salade de radis		Courgettes râpées	
Haut de cuisse de poulet		Filet de poisson à la crème de poivrons	
Crozets		Pois gourmands	

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@gmail.com, 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

