












<b>SAMEDI 07-déc 2024</b>		<b>LIVRER VENDREDI</b>	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Feuilleté au fromage		Mâche vinaigrette	
Dos de colin à l'estragon		Rôti de dinde	
Carottes sautées		Semoule	
<b>DIMANCHE 08-déc 2024</b>		<b>LIVRER VENDREDI</b>	
Menu 1	<input type="checkbox"/>	Menu 2	<input type="checkbox"/>
Salade de pommes de terre au bleu		Asperges	
Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne		Paupiette de saumon sauce aneth	
Poêlée de choux verts		Farfalles	

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](mailto: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

