



| <b>SAMEDI 28-déc 2024</b>        |   | <b>LIVRER VENDREDI</b>    |   |
|----------------------------------|---|---------------------------|---|
| Menu 1                           | <input type="checkbox"/>  | Menu 2                    | <input type="checkbox"/>  |
| Salade de pépinettes aux légumes |  | Salade d'artichaut        |  |
| Filet meunière                   |  | Emincé de boeuf au poivre |  |
| Chou romanesco à la tomate       |  | Pommes Parisiennes        |  |

| <b>DIMANCHE 29-déc 2024</b> |   | <b>LIVRER VENDREDI</b>     |   |
|-----------------------------|---|----------------------------|---|
| Menu 1                      | <input type="checkbox"/>  | Menu 2                     | <input type="checkbox"/>  |
| Crêpe aux champignons       |  | Salade haricots verts      |  |
| Sauté de veau marengo       |  | Emincé de dinde forestière |  |
| Carottes rondelles          |  | Haricots coco au beurre    |  |

**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

