


# Menus de la semaine

<p><b><u>LUNDI 19 Janvier 2026</u></b></p> <p><b><u>Menu 1</u></b> Spaghetti à la carbonara (lardons, crème, fromage)</p> <p><b><u>Menu 2</u></b> Saucisson sur nid de lentilles et légumes Pommes nature</p>	<p><b><u>MARDI 20 Janvier 2026</u></b></p> <p><b><u>Menu 1</u></b> Escalope de porc grillée, sauce moutarde Petits pois Nouilles au beurre</p> <p><b><u>Menu 2</u></b> Risotto aux crevettes, piment, fenouil et tomates</p>	<p><b><u>MERCREDI 21 Janvier 2026</u></b></p> <p><b><u>Menu 1</u></b> Rôti haché au vin rouge Pomme purée aux fines herbes Carottes jaunes</p> <p><b><u>Menu 2</u></b> Curry de légumes et soja Nouilles chinoises</p>	<p><b><u>JEUDI 22 Janvier 2026</u></b></p> <p><b><u>Menu 1</u></b> Blanquette de poulet et cornes d'abondance Riz pilaf Feuilles d'épinards</p> <p><b><u>Menu 2</u></b> Brochette de chipolatas et lard Croquettes de rösti Mélange de légumes</p>
<p><b><u>VENDREDI 23 Janvier 2026</u></b></p> <p><b><u>Menu 1</u></b> Roulades de filets de plie Riz sauvage Pois mange-tout</p> <p><b><u>Menu 2</u></b> Crêpe à la bolognaise gratinée au four</p>	<p>Salade de saison Fr. 4.00</p> <p>Petit entrée Fr. 5.00</p> <p>Assiette de salade mêlée Fr. 12.00</p> <p>Petit dessert Fr 5.00</p> <p>Baguette (F) Fr. 3.50</p>	<p>Menu livré à domicile Faoug Fr. 16.00</p> <p>Région Avenches + Fr.2.00</p> <p>Menu à emporter Fr. 14.00</p>	<p>Paiement par Twint</p>  <p>Le-Gourmet-Catering Sàrl Holzer René Route de Salavaux 41 1595 Faoug</p> <p>Mobile: 079/332.00.66 <a href="http://www.le-gourmet-traiteur.ch">www.le-gourmet-traiteur.ch</a> <a href="mailto:le-gourmet-catering@outlook.com">le-gourmet-catering@outlook.com</a></p>

Prov : porc, boeuf CH, crevettes VN, poulet SL, plie ASC

Info allergène 079 332 00 66

