




# Menus de la semaine

<p><b><u>LUNDI 09 février 2026</u></b></p> <p><b><u>Menu 1</u></b> Tranche de porc grillée Sauce moutarde, pommes duchesse Mélange de légumes</p> <p><b><u>Menu 2</u></b> Spaghetti aux champignons des bois Brocolis, fromage</p>	<p><b><u>MARDI 10 février 2026</u></b></p> <p><b><u>Menu 1</u></b> Rôti haché, sauce Madère Pâtes au beurre Carottes</p> <p><b><u>Menu 2</u></b> Beignets de Pangasius Sauce tartar, pommes nature Feuilles d'épinards</p>	<p><b><u>MERCREDI 11 février 2026</u></b></p> <p><b><u>Menu 1</u></b> Emince de dinde aux trois curry Riz jasmin Légumes asiatiques</p> <p><b><u>Menu 2</u></b> Brochettes de chipolata et merguez Nouilles San Marino (Crème, poivrons, ail, paprika)</p>	<p><b><u>JEUDI 12 février 2026</u></b></p> <p><b><u>Menu 1</u></b> Ragoût de boeuf à l'ancienne Spätzli Navets jaunes</p> <p><b><u>Menu 2</u></b> Tagliatelle au ris de veau Fenouil, crème et noix</p>
<p><b><u>VENDREDI 13 février 2026</u></b></p> <p><b><u>Menu 1</u></b> Blanquette de poissons aux fines herbes Riz créole Petit pois à la menth</p> <p><b><u>Menu 2</u></b> Quiche aux oignons et lardons Salade de carottes cuites</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 Traiteur TWINT</p> <p>Le-Gourmet-Catering Sàrl Holzer René Route de Salavaux 41 1595 Faoug</p> 
<p>Prov : porc, boeuf, veau CH, dinde F, Pangasius VN</p> <p>Info allergène 079 332 00 66</p> 			<p>Mobile: 079/332.00.66</p> <p><a href="http://www.le-gourmet-traiteur.ch">www.le-gourmet-traiteur.ch</a></p> <p><a href="mailto:le-gourmet-catering@outlook.com">le-gourmet-catering@outlook.com</a></p>