

Menus de la semaine

LUNDI 16 février 2026	MARDI 17 février 2026	MERCREDI 18 février 2026	JEUDI 19 février 2026
<p><u>Menu 1</u> Steak haché de boeuf, sauce cocktail Pommes rissolées Haricots verts</p> <p><u>Menu 2</u> Vitello tonnato (sauce au thon, câpres, oignons)</p>	<p><u>Menu 1</u> Saltimbocca de porc Risotto aux tomates Brocolis</p> <p><u>Menu 2</u> Tortillas à la mexicaine (boeuf haché, haricots rouges, piment, sauce guacamole)</p>	<p><u>Menu 1</u> Poulet rôti au four Chou-fleur Pommes croquettes</p> <p><u>Menu 2</u> Tortellinis trois couleurs au basilic Fromage râpé</p>	<p><u>Menu 1</u> Emincé de porc aux champignons Penne au beurre Chou rouge</p> <p><u>Menu 2</u> Tripes à la milanaise (tomates, lardons, ail) Pommes nature</p>
<p><u>VENDREDI 20 février 2026</u></p> <p><u>Menu 1</u> Filets de sandre meunière à la provençale Pommes nature Pois mange-tout</p> <p><u>Menu 2</u> Croûte au fromage et jambon</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>Gâteau du Vully fait maison</p>  <p>Fr. 24.-- (32cm)</p>	<p>Paiement par Twint</p>  <p>Le Gourmet Traiteur</p>  <p>Le-Gourmet-Catering Sàrl Holzer René Route de Salavaux 41 1595 Faoug</p>  <p>Mobile: 079/332.00.66 www.le-gourmet-traiteur.ch le-gourmet-catering@outlook.com</p>
<p>Prov : porc, boeuf, veau, poulet CH, thon VN, sandre MSC</p> <p>Info allergène 079 332 00 66</p>			