

# Menus de la semaine

## LUNDI 16 février 2026

### Menu 1

Steak haché de boeuf, sauce cocktail  
Pommes rissolées  
Haricots verts

### Menu 2

Vitello tonnato  
(sauce au thon, câpres, oignons)

## MARDI 17 février 2026

### Menu 1

Saltimbocca de porc  
Risotto aux tomates  
Brocolis

### Menu 2

Tortillas à la mexicaine  
(boeuf haché, haricots rouges,  
piment, sauce guacamole)

## MERCREDI 18 février 2026

### Menu 1

Poulet rôti au four  
Chou-fleur  
Pommes croquettes

### Menu 2

Tortellinis trois couleurs au basilic  
Fromage râpé

## JEUDI 19 février 2026

### Menu 1

Emincé de porc aux champignons  
Penne au beurre  
Chou rouge

### Menu 2

Tripes à la milanaise  
(tomates, lardons, ail)  
Pommes nature

## VENDREDI 20 février 2026

### Menu 1

Filets de sandre meunière à la provençale  
Pommes nature  
Pois mange-tout

### Menu 2

Croûte au fromage  
et jambon

Salade de saison Fr. 4.00

Petit entrée Fr. 5.00

Assiette de salade mêlée Fr. 12.00

Petit dessert Fr 5.00

Baguette (F) Fr. 3.50



Menu livré à domicile

Faoug Fr. 16.00

Région Avenches + Fr.2.00

Menu à emporter Fr. 14.00

Gâteau du Vully fait maison



Fr. 24.-- (32cm)

Paiement par Twint



Le Gourmet Traiteur



Le-Gourmet-Catering Sàrl  
Holzer René  
Route de Salavaux 41  
1595 Faoug



Mobile: 079/332.00.66  
[www.le-gourmet-traiteur.ch](http://www.le-gourmet-traiteur.ch)

[le-gourmet-catering@outlook.com](mailto:le-gourmet-catering@outlook.com)

Prov : porc, boeuf, veau, poulet CH, thon VN, sandre MSC

Info allergène 079 332 00 66