

Menus de la semaine

<u>LUNDI 02 mars 2026</u> <u>Menu 1</u> Cuisse de poulet grillée Pommes rissolées Carottes <u>Menu 2</u> Penne à l'ail des ours, tomates, lardons et fromage râpé	<u>MARDI 03 mars 2026</u> <u>Menu 1</u> Piccata de dinde Spaghettis aux tomates Brocolis <u>Menu 2</u> Filet de truite fumée, sauce raifort Salade mêlée	<u>MERCREDI 04 mars 2026</u> <u>Menu 1</u> Steak de porc mariné aux fines herbes Haricots verts Pommes fondantes <u>Menu 2</u> Omelette Espagnole (tomates, légumes, pommes de terre)	<u>JEUDI 05 mars 2026</u> <u>Menu 1</u> Rôti haché, sauce au Madère Pommes gratin Petits pois <u>Menu 2</u> Gnocchis à la semoule gratinés au fromage Coulis de tomates
<u>VENDREDI 06 mars 2026</u> <u>Menu 1</u> Curry de dinde et crevettes Riz jasmin Haricots noirs <u>Menu 2</u> Salade Vaudoise (cornettes, poireaux, saucisson)	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) Salé et sucré	Paiement par Twint  Le Gourmet Traiteur TWINT Le-Gourmet-Catering Sàrl Holzer René Route de Salavaux 41 1595 Faoug Mobile: 079/332.00.66 www.le-gourmet-traiteur.ch le-gourmet-catering@outlook.com
Les commandes de menus passées après 9 heures le jour même ne seront pas prises en compte et ne seront pas préparées. Prov : porc, boeuf, poulet, dinde CH, truite DE, curry de dinde F, crevettes VN Info allergène 079 332 00 66			