

Menus de la semaine

<u>LUNDI 09 mars 2026</u> <u>Menu 1</u> Emincé de porc à la crème Mélange de légumes Pomme purée <u>Menu 2</u> Tortellinis à l'ail des ours et tomates concassées	<u>MARDI 10 mars 2026</u> <u>Menu 1</u> Penne à la carbonara (ail, lardons, crème, fromage) <u>Menu 2</u> Nasi Goreng (crevettes, piment, poulet, gingembre, ail, oignons de printemps, riz)	<u>MERCREDI 11 mars 2026</u> <u>Menu 1</u> Hauts de cuisses de poulet, sauce paprika et champignons, pâtes au beurre Carottes et petits pois <u>Menu 2</u> Salade de charcuterie Salade mêlée, oeuf dur	<u>JEUDI 12 mars 2026</u> <u>Menu 1</u> Steak haché de boeuf, sauce poivre vert Pommes rissolées Navets au beurre <u>Menu 2</u> Rouleaux de printemps sur nid de nouilles chinoises et légumes
<u>VENDREDI 13 mars 2026</u> <u>Menu 1</u> Stick's de poissons frits, sauce tartare Feuilles d'épinards au curry Pommes persillées <u>Menu 2</u> Jambon à l'os et saucisson Salade de pommes de terre	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, CH, crevettes VN, stick's de poissons ASC Info allergène 079 332 00 66			