

Menus de la semaine

LUNDI 20 avril 2026

Menu 1

Escalope de porc, sauce moutarde
Nouilles au beurre
Haricots verts

Menu 2

Spaghetti "Don Alfredo"
(tomates, champignons de Paris,
fines herbes, petits pois, grains de maïs)

MARDI 21 avril 2026

Menu 1

Poulet rôti au four
Pommes rissolées
Carottes jaunes

Menu 2

Saucisse de veau grillée
Rösti
Chou-fleur

MERCREDI 22 avril 2026

Menu 1

Steak haché de boeuf
Riz mexicaine
Brocolis

Menu 2

Ragoût de cervelas au paprika
Pomme purée
Petits pois

JEUDI 23 avril 2026

Menu 1

Lasagne de boeuf
(tomates, béchamel, fromage)

Menu 2

Omelette aux asperges vertes
et tomates séchées

VENDREDI 24 avril 2026

Menu 1

Tagliatelle à l'ail des ours
et saumon fumé
Oignons frits

Menu 2

Toast Hawāi
(ananas, jambon, raclette)

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



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, veau, poulet CH, saumon N

Info allergène 079 332 00 66