

Menus de la semaine

<u>LUNDI 19 mai 2025</u> <u>Menu 1</u> Ragoût de volaille à la moutarde Pâtes au beurre Haricots verts <u>Menu 2</u> Spaghetti aux tomates, légumes et champignons de Paris Fromage râpé	<u>MARDI 20 mai 2025</u> <u>Menu 1</u> Brochette de cervelas et lard Pommes au four Carottes et petits pois <u>Menu 2</u> Cocktail de crevettes aux fruits et carpaccio de concombres	<u>MERCREDI 21 mai 2025</u> <u>Menu 1</u> Chili con carne (boeuf, haricots rouges, tortillas, piment, coriandre) <u>Menu 2</u> Tortellini à la carbonara (lardons, ail, crème)	<u>JEUDI 22 Mai 2025</u> <u>Menu 1</u> Steack haché de boeuf Pommes galettes Navets au paprika <u>Menu 2</u> Salade de cornettes garnie (cornichons, oeuf dur, mais, tomates concassées)
<u>VENDREDI 23 Mai 2025</u> <u>Menu 1</u> Filet de cabillaud aux amandes Pommes persillées Ragoût d'asperges <u>Menu 2</u> Steak de porc mariné, sauce poivre vert Nouilles au beurre Mélange de légumes	Salade de saison Fr. 4.00 Petit entrée Fr. 5.00 Assiette de salade mêlée Fr. 12.00 Petit dessert Fr 5.00 Baguette Fr. 3.50	Menu livré à domicile Faoug Fr. 16.00 Région Avenches + Fr.2.00 Menu à emporter Fr. 14.00 	Paiement par 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 
Prov : porc, boeuf CH, volaille SL, crevettes VN, cabillaud MSC Info allergène 079 332 00 66			