

Menus de la semaine

<u>LUNDI 26 mai 2025</u> <u>Menu 1</u> Quenelles de poulet et porc Sauce champignons, cornettes au beurre Chou-fleur <u>Menu 2</u> Assiette charcuterie Garniture de salade	<u>MARDI 27 mai 2025</u> <u>Menu 1</u> Emincé de porc sweet & sour Riz basmati Petits pois au raifort <u>Menu 2</u> Salade grecque (poivrons, concombres, feta, origano, tomates, olives)	<u>MERCREDI 28 mai 2025</u> <u>Menu 1</u> Ragoût de boeuf à l'ancienne Pomme purée à l'ail des ours Carottes jaunes <u>Menu 2</u> Jambon fumé Salade de pommes de terre Garnie	<u>JEUDI 29 Mai 2025</u> ASCENSION
<u>VENDREDI 30 Mai 2025</u> <u>Menu 1</u> Fritto misto (calamars, pangasius, crevettes, légumes) Sauce remoulade, pommes nature <u>Menu 2</u> Saltimbocca de volaille Risotto aux tomates et basilic Brocolis	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 Traiteur Twint Le-Gourmet-Catering Sàrl Holzer René Route de Salavaux 41 1595 Faoug 
Prov : porc, poulet, boeuf CH, volaille SL, crevettes, calamars, pangasius VN, Info allergène 079 332 00 66			Mobile: 079/332.00.66 www.le-gourmet-traiteur.ch le-gourmet-catering@outlook.com