

Menus de la semaine

<u>LUNDI 07 Juillet 2025</u> <u>Menu 1</u> Escalope de porc, sauce champignons de Paris, Nouilles Haricots verts <u>Menu 2</u> Salade de tomates et mozzarella Vinaigrette au basilic	<u>MARDI 08 Juillet 2025</u> <u>Menu 1</u> Chippolatas grillées, sauce moutarde Pommes savoyarde Fenouil braisé <u>Menu 2</u> Risotto aux légumes et chorizos Courgettes frites	<u>MERCREDI 09 Juillet 2025</u> <u>Menu 1</u> Poulet rôti au romarin Riz au curry Petits pois <u>Menu 2</u> Saucisse de Vienne Salade de lentilles, carottes et pommes de terre	<u>JEUDI 10 Juillet 2025</u> <u>Menu 1</u> Moussaka (boeuf haché, aubergines, courgettes, tomates, pommes de terre, béchamel, fromage) <u>Menu 2</u> Assiette Italienne (Mortadella, salami, artichauts, tomates séchées, olives, oeuf dur)
<u>VENDREDI 11 Juillet 2025</u> <u>Menu 1</u> Filet de dorade Royale à la provençale Pommes persillées Haricots blancs <u>Menu 2</u> Omelette au jambon, champignons, fines herbes Tranche de lard grillée	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, boeuf, veau, poulet CH, dorade MSC Info allergène 079 332 00 66			Mobile: 079/332.00.66 www.le-gourmet-traiteur.ch le-gourmet-catering@outlook.com