



## Menus de la semaine

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p style="text-align: center;"><b><u>LUNDI 14 septembre 2020</u></b><br/>Salade de saison Fr. 2.00</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 1</u></b><br/>Blanc de poulet, jus à la moutarde<br/>Flageolets<br/>Riz pilaf</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 2</u></b><br/>Tagliatelle au saumon<br/>(piment, ail, aneth, crème)<br/>Oignons frits</p>                                    | <p style="text-align: center;"><b><u>MARDI 15 septembre 2020</u></b><br/>Salade de saison Fr. 2.00</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 1</u></b><br/>Sze Juen Jar Gai<br/>(poulet, piment, soja, gingembre,<br/>nouilles chinoise)</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 2</u></b><br/>Tortellini à la ratatouille, fromage<br/>Coulis de tomates et basilic</p> | <p style="text-align: center;"><b><u>MERCREDI 16 septembre 2020</u></b><br/>Salade de saison Fr. 2.00</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 1</u></b><br/>Emincé de porc aux fines herbes<br/>Pommes savoyarde<br/>Brocolis</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 2</u></b><br/>Salade de bœuf bouilli<br/>(œufs cuits, cornichons, petits oignons,<br/>tomates concassées)</p>   | <p style="text-align: center;"><b><u>JEUDI 17 septembre 2020</u></b><br/>Salade de saison Fr. 2.00</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 1</u></b><br/>Saucisse de veau grillée<br/>Polenta au thym<br/>Carottes</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 2</u></b><br/>Endive belge braisée<br/>(jambon, béchamel, fromage)</p>  |
| <p style="text-align: center;"><b><u> VENDREDI 18 septembre 2020</u></b><br/>Salade de saison Fr. 2.00</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 1</u></b><br/>Filet de tilapia grillé, sauce tartare<br/>au séré, pommes de terre nature<br/>Feuilles d'épinards</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Menu 2</u></b><br/>Lasagne de bœuf<br/>Sauce aux câpres<br/>Pomme purée, haricots secs</p> | <div style="text-align: center;">  <p><b>Nous vous souhaitons une belle semaine</b></p> <p>Veuillez réserver votre plat<br/>1 jour à l'avance</p> </div>  | <div style="text-align: center;"> <p style="background-color: #d9e1f2; padding: 5px;"><b>Menu livré à domicile Fr. 12.00</b></p> <p style="background-color: #92d050; padding: 5px;"><b>Menu à emporter Fr. 10.00</b></p> <p style="background-color: #ffff00; padding: 5px;"><b>Paiement par Twint possible</b></p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;"><a href="mailto:contact@le-gourmet-traiteur.ch">contact@le-gourmet-traiteur.ch</a></p> </div> | <p style="text-align: center;"><b>Le-Gourmet-Traiteur Sàrl</b><br/><b>Holzer René</b></p> <p style="text-align: center;">Route de Salavaux 41<br/>1595 Faoug</p> <p style="text-align: center;">Mobile: 079/332.00.66<br/>Fax: 026/670.25.33<br/><a href="http://www.le-gourmet-traiteur.ch">www.le-gourmet-traiteur.ch</a></p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div> |
| <p>Provenance de la viande: bœuf (CH), porc (CH), poulet (CH / H), veau (CH), volaille ( ), dinde ( ), saumon (N), tilapia (VN)</p> <p style="text-align: center;">Info allergène 079 332 00 66</p>   |  |   |  |