



**FOULOU TRAITEUR**

ZAC Croix de Lugat – 47200 St PARDOUX du BREUIL– Tél : 05.53.20.88.57 – Portable : 06.81.29.09.51

E-mail : [david.foulou@orange.fr](mailto:david.foulou@orange.fr) – Site internet : [www.davidfoulou-traiteur.com](http://www.davidfoulou-traiteur.com)

Passez votre commande directement sur : [www.foulou-drive.com](http://www.foulou-drive.com)

S20

<i>LUNDI 17</i>	Cèleri et tomates rémoulade (1-9)	Petit salé (9)	Lentilles vertes (9)	Compote de poires (9)
<i>MARDI 18</i>	Pamplemousse ( )	Boulettes de bœuf sauce au poivre (9-3)	Riz à la tomate (3-9)	Ananas frais ( )
<i>MERCREDI 19</i>	Quiche lorraine (1-3-5-9)	Escalope de dinde émincée au jus (9)	Haricots beurre persillés (5-9)	Crème au chocolat (1-3-5)
<i>JEUDI 20</i>	Macédoine surimi (1-9)	Râble de lapin à la moutarde (9-11)	Coquillettes au beurre (1-3-5-9)	Liégeois vanille (5)
<i>VENDREDI 21</i>	Mousse de canard (3-9)	Colin pané (1-3-9-8)	Piperade (9)	Tarte aux pommes (1-3-5-9)
<i>SAMEDI 22</i>	Tomate mozzarella et basilic (5-9)	Boudin aux pommes (3-9)	Purée (3-5-9)	Fraises au sucre ( )
<i>DIMANCHE 23</i>	Pâté de campagne (1-3-5-9)	Aiguillette de poulet provençale (9)	Printanière de légumes (9)	Eclair au café (1-3-5-9)

Pour une meilleure gestion il est préférable de réserver la veille, possibilité de commander le jour même avant 9 H 00 en fonction des stocks disponibles.

Allergènes présents : œufs :1, fruits à coque :2, gluten :3, soja :4, lait :5, sulfites :6, crustacés :7, poisson :8, arachide :9, céleri :10, moutarde :11, sésame :12, lupin :13, mollusque :14