



**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)

S24

<i>LUNDI 14</i>	Taboulé (1-3-9)	Chipolatas (9)	Haricot beurre (5)	Pomme au four (5)
<i>MARDI 15</i>	Tomates et céleri sauce rémoulade (9-11)	Cuisse de poulet rôti au thym (9)	Riz pilaf (5)	Panna Cotta coulis de fruits rouges (5)
<i>MERCREDI 16</i>	Salade de pomme de terre et museau (11-9)	Sauté de bœuf à l'indienne (3-9)	Choux fleur béchamel (5)	Liégeois au chocolat (3-5)
<i>JEUDI 17</i>	Salade de lentilles (11-9)	Filet de poulet à la crème (9-5)	Poêlée Lyonnaise (9)	Fromage blanc à la crème de marron (5)
<i>VENDREDI 18</i>	Œuf mimosa au thon (1-9-11-8)	Morue à la moutarde (5-8)	Blé aux carottes (3-9)	Tarte coco ananas (1-3-5)
<i>SAMEDI 19</i>	Salade Parisienne (9-11)	Boulettes d'agneau sauce colombo (9-1-3)	Conchiglies gratinées (1-3-5)	Poire au chocolat (5)
<i>DIMANCHE 20</i>	Terrine provençale (1-3-5)	Rôti de veau (9)	Courgettes sautées à l'ail (9)	Flan pâtissier (1-3-5)

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