



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 – Site internet : www.davidfoulou-traiteur.com

Passez votre commande directement sur : www.foulou-drive.com

S38

<i>LUNDI 20</i>	Carottes et cèleri Rémoulade (1-9-11)	Joue de porc confit (9)	Pomme de terre vapeur ()	Compote de poires ()
<i>MARDI 21</i>	Radis au beurre (5)	Bœuf bourguignon (3-9)	Semoule (1-3-5)	Fruits de saison ()
<i>MERCREDI 22</i>	Quiche Lorraine (1-3-5)	Cœur de canard persillade (9)	Haricots beurre (5)	Crème au chocolat (1-3-5)
<i>JEUDI 23</i>	Surimi macédoine (1-9-11)	Râble de lapin à la moutarde (9-11)	Coquille (1-3-5)	Liégeois vanille (5)
<i>VENDREDI 24</i>	Mousse de canard (9)	Poisson pané (3-5-8-1)	Blanc de poireaux à la crème (5)	Tarte aux pommes (1-3-5)
<i>SAMEDI 25</i>	Salade haricots verts (9-11)	Boudin noir (9)	Purée de potiron (5)	Salade d'oranges ()
<i>DIMANCHE 26</i>	Pâté de campagne (1-3-5-9)	Aiguillette de poulet sauce forestière (3-5-9)	Riz aux champignons (5)	Paris Brest praliné (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