



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

S50

<i>LUNDI 13</i>	Carottes et cèleri rémoulade (1-9-11)	Joue de porc confite ()	Pommes de terre vapeurs ()	Flan au citron (1-5-3)
<i>MARDI 14</i>	Avocat sauce cocktail (1-9-11)	Colombo de bœuf (3-9)	Haricots beurre (5)	Mangue ()
<i>MERCREDI 15</i>	Quiche Lorraine (1-3-5)	Emincé de dinde à la créole (3-9)	Blé au basilic (3-9)	Liégeois vanille (5)
<i>JEUDI 16</i>	Salade de tomates et œuf dur (1-9-11)	Râble de lapin à la moutarde (3-9)	Courgettes à la crème (5)	Crêpes au sucre (1-3-5)
<i>VENDREDI 17</i>	Mousse de canard ()	Brandade de morue (5-3-8)		Tarte aux pommes (1-3-5)
<i>SAMEDI 18</i>	Tomate macédoine (1-9)	Boudin noir (9)	Purée de potiron (5)	Salade d'oranges ()
<i>DIMANCHE 19</i>	Pâté de campagne (1-3-9)	Cœurs de canard persillades (9)	Duo de riz et ratatouille (3-5)	Pâtisserie (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