



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 sure : www.foulou-drive.com

S08

<i>LUNDI 20</i>	Carottes cèleri rémoulade (10-1-11)	Joue de porc confite ()	Gratin de poireaux (5-3)	Mousse crème brûlée (5)
<i>MARDI 21</i>	Avocat sauce cocktail (1-11)	Bœuf Bourguignon (6-3)	Polenta (5)	Fruit de saison ()
<i>MERCREDI 22</i>	Quiche Lorraine (1-3-5)	Escalope de dinde au jus (6)	Haricots beurre (5)	Crème chocolat (5)
<i>JEUDI 23</i>	Terrine aux trois poissons (10-7-1-8-5-3-14-4)	Râble de lapin à la moutarde (6-5-11)	Pâtes (3-5)	Liégeois vanille (5)
<i> VENDREDI 24</i>	Mousse de canard (3-5)	Colin pané (83)	Ratatouille ()	Tarte aux pommes (3-5)
<i>SAMEDI 25</i>	Pamplemousse au sucre ()	Boudin aux pommes ()	Purée (5)	Salade d'oranges ()
<i>DIMANCHE 26</i>	Pâté de campagne (1-3)	Wings de poulet (3-4)	Riz aux champignons ()	Paris Brest (1-3-2-5-4)

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