



**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 sure : [www.foulou-drive.com](http://www.foulou-drive.com)

S18

<i>LUNDI 29/04</i>	Mousse de canard (3-5)	Rôti de porc ( )	Poêlée Asiatique (4)	Ananas ( )
<i>MARDI 30/04</i>	Concombre mais emmental (6-5)	Haché de veau sauce tomate ( )	Haricots plats au basilic (5)	Yaourt (5)
<i>MERCREDI 01/05</i>	Salade Océane (8-6)	Sauté de bœuf à l'indienne (3-11)	Coquillettes (1-3-5)	Beignet framboise (1-3-5)
<i>JEUDI 02/05</i>	Tomates cœur de palmier olive (6)	Tomate et poivrons farcis (1-3-5)		Crème chocolat noisette (5-2)
<i> VENDREDI 03/05</i>	Feuilleté aux légumes et chorizo (1-3-5)	Merlu sauce citron (8-5)	Carottes aux lardons ( )	Tarte noix de coco (1-3-5)
<i>SAMEDI 04/05</i>	Haricots verts au thon (6-8)	Lasagne Bolognaise (1-3-5)	Salade ( )	Abricot et mangue au sirop ( )
<i>DIMANCHE 05/05</i>	Céleri Rémoulade (10-1-11)	Manchons de canard ( )	Flageolets ( )	Œufs au lait (1-5)

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