



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

S28

<i>LUNDI 08/07</i>	Carottes râpées vinaigrette (6)	Boulette d'agneau sauce colombo (6-11-4)	Riz créole (5)	Far Breton (1-3-5)
<i>MARDI 09/07</i>	Crêpe aux champignons (1-3-5)	Escalope de dinde au jus (6)	Aubergines sautées ()	Crème mangue abricot (5)
<i>MERCREDI 10/07</i>	Pastèque ()	Aiguillettes de poulet au bleu (5)	Choux romanesco braisé (5)	Paris Brest praliné (1-3-2-5-4)
<i>JEUDI 11/07</i>	Pomme de terre et cervelas (6)	Emincé de porc mariné Bali (11)	Semoule parfumée au beurre (10-3-5)	Compote de pomme avec morceaux ()
<i> VENDREDI 12/07</i>	Tomate feta vinaigrette (6-5)	Dos de colin sauce beurre rouge (6-8-5)	Poireaux à la crème (5)	Crème chocolat (5)
<i>SAMEDI 13/07</i>	Quiche lorraine (1-3-5)	Paupiette de veau braisée (6-3-4)	Poivrons sautés ()	Panna cota sauce fruits jaunes (5)
<i>DIMANCHE 14/07</i>	Œuf mimosa (1-5)	Roti de bœuf sauce poivre (3-5)	Tomates provençales (3)	Carré bavarois fruits rouges (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