



**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)

S30

<i>LUNDI 22/07</i>	Concombre à la crème (5)	Boules de bœuf à la sauce tomate (10-4)	Semoule au beurre (3-5)	Fromage blanc coulis de fruits rouges (5)
<i>MARDI 23/07</i>	Salade bressane (6-1-2-5-11)	Aiguillette de poulet crème au basilic (5)	Duo de pomme de terre sautées et courgettes ( )	Mousse au caramel (5)
<i>MERCREDI 24/07</i>	Rosette (5)	Chipolatas et merguez grillées ( )	Riz créole bio ( )	Ananas ( )
<i>JEUDI 25/07</i>	Melon ( )	Roti de bœuf au jus (6)	Endives braisées (6-5)	Tarte tropézienne (1-3-5)
<i> VENDREDI 26/07</i>	Tomates mozzarella sauce vinaigrette (6-5)	Pavé de poisson blanc à la bordelaise (6-8-3)	Fusilli au beurre bio (3-5)	Banane fruit ( )
<i>SAMEDI 27/07</i>	Salade western (6-11)	Boudin noir aux pommes ( )	Carottes au cumin (5)	Liégeois pomme mangue (5)
<i>DIMANCHE 28/07</i>	Terrine de canard poivre vert (1-3)	Sauté de veau à la provençale (6)	Blé à la tomate (3)	Brownies maison (1-3-5-4)

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