



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

S74

<i>LUNDI 18/11</i>	Taboulé maison (3)	Poitrine de veau farcie (3-4)	Haricots beurre au beurre (5)	Pomme au four (5)
<i>MARDI 19/11</i>	Concombre vinaigrette (6)	Cuisse de poulet rôtie au thym ()	Boullgour aux salsifis (3-5)	Fromage blanc coulis de fruits rouges (5)
<i>MERCREDI 20/11</i>	Salade de gésiers ()	Lasagnes ()	Salade ()	Mousse à la fraise ()
<i>JEUDI 21/11</i>	Lentilles au saumon fumé (6-8)	Filet de poulet à la crème (5)	Poêlée lyonnaise ()	Flan au café (5)
<i> VENDREDI 22/11</i>	Œuf mimosa au thon (1-8-11)	Lamelles encornets en persillade (14)	Duo de riz et piperade ()	Eclair au chocolat (1-3-5-4)
<i>SAMEDI 23/11</i>	Salade de mâche aux noix (6-2)	Boulette d'agneau sauce colombo (6-11-4)	Conchiglies au beurre (3-5)	Pêches aux amandes (2)
<i>DIMANCHE 24/11</i>	Terrine forestière (1-5)	Roti de dinde au jus (6-3)	Carotte à la crème (5)	Tarte abricot noix de coco (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