



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

S48

<i>LUNDI 25/11</i>	Rosette cornichon (5-11)	Roti de bœuf au jus (6)	Haricots plats persillade (5)	Compote de poire ()
<i>MARDI 26/11</i>	Betteraves vinaigrette (6-11)	Aiguillettes de poulet à la crème (5)	Semoule parfumée au beurre (10-3-5)	Tarte au citron (1-3-5)
<i>MERCREDI 27/11</i>	Chou rouge aux lardons (6)	Gigot d'agneau grillé ()	Haricots blancs préparés ()	Crème à la vanille (5)
<i>JEUDI 28/11</i>	Salade landaise (6-3)	Spaghettis carbonara (1-3-5)	Légume du jour ()	Salade de fruits du verger ()
<i> VENDREDI 29/11</i>	Macédoine et fond d'artichauts (1-11)	Dos colin lieu sauce provençale (8)	Purée de butternut et pomme de terre (5)	Religieuse au café (1-3-5-4)
<i>SAMEDI 30/11</i>	Endives au maïs et emmental (6-5)	Confit de poule ()	Gratin de choux romanesco (5)	Flan au citron (5)
<i>DIMANCHE 01/12</i>	Pâté de campagne ()	Sauté de lapin ()	Petits pois ()	Mousse coco ()

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