



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

S02

<i>LUNDI 06/01</i>	Rosette et cornichons (5-11)	Roti de bœuf au jus (6)	Haricots plats persillés (5)	Compote de poires ()
<i>MARDI 07/01</i>	Betteraves vinaigrette (6-11)	Aiguillette de poulet à la crème (5)	Semoule parfumée au beurre (10-3-5)	Tarte au citron (1-3-5)
<i>MERCREDI 08/01</i>	Salade composée ()	Mignon de porc à la moutarde ()	Gratin Dauphinois ()	Mousse mangue ()
<i>JEUDI 09/01</i>	Salade landaise (6-3)	Spaghettis carbonara (1-3-5)	Légume de jour ()	Salade de fruits du verger ()
<i> VENDREDI 10/01</i>	Macédoine et fonds d'artichauts (1-11)	Dos de colin lieu sauce provençale (8)	Purée de butternut et pomme de terre (5)	Religieuse au café (1-3-5-4)
<i>SAMEDI 11/01</i>	Endives au maïs et emmental (6-5)	Parmentier de bœuf maison (6-5)	Salade batavia (6)	Crème à la vanille (5)
<i>DIMANCHE 12/01</i>	Calamars à la romaine (3-14)	Confit de poule ()	Gratin de choux romanesco (5)	Pomme au four ()

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