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

LUNDI 23/11	Carottes rapées et olives vertes 6	Joue de porc confite	Poireaux au gratin 5	Mousse au café 5
MARDI 24/11	Avocat sauce cocktail 1-11	Emincé de bœuf mariné maître d'hôtel 5	Semoule au beurre 3-5	Fruit de saison
MERCREDI 25/11	Quiche lorraine 1-3-5	Aiguillettes de poulet panées 3	Haricots beurre extra fin persillés 5	Crème chocolat 5
JEUDI 26/11	Choux blanc aux noix 6-2	Rable de lapin à la moutarde 6-5	Coquillettes au beurre 3-5	Liégeois vanille 5
VENDREDI 27/11	Mousse de canard 3-5	Pané de colin d'Alaska 8	Poêlée ratatouille	Tarte tropézienne 1-3-5
SAMEDI 28/11	Œuf mimosa au thon 1-8-11	Boudin noir aux pommes	Purée de pomme de terre 5	Salade d'oranges
DIMANCHE 29/11	Pâté de campagne 1-3	Wings de poulet	Duo de riz et champignons	Paris Brest praliné 1-3-2-5-4

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