






























Traiteur Ruelle et Fils
55, Avenue des Pâquerettes Bte 18
1410 Waterloo

Tél & Fax : 02 351 17 01

gsm : 0475 85 05 10

www.latelierdesaintpierre.be

Menu de MAI 2019 ECOLE LES MARRONNIERS

	Du 1 au 3	Du 6 au 10	Du 13 au 17	Du 20 au 24	Du 27/5 au 31/5
L U N D I		6 St Germain 9 Farfale 2 Sauce Vénitienne 1 Gruyère râpé 4,5 Flan caramel 4,5  	13 Brabançon 9 Dinde 1 Trio de légumes Pommes rissolées 1 Yaourt nature 4,5  	20 Concombres 9 Boulettes 1 sauce tomates Riz Mousse chocolat 4,5  	27 Brocolis 9 Waterzooi 4 Riz Crème chocolat 4,5  
M A R D I		7 Poireaux 9 Filet poulet 1 Compote Pommes nature  Donuts 4,5,7,10	14 crécy 9 Coquillettes 2 Sce napolitaine 1 Emmenthal 4,5 frangipane 4,5,7,10 	21 Campagne 9 Trivelli 2 sauce Volaille 4,5 fromage 4,5 Galette 4,5,7,10 	28 Lyonnais 9 Cornettes 2 Sce Bolognese, 1 Emmenthal râpé 4,5 gaufrette 
J E U D I	2 Tomates 9 St.h. Ananas 1 Carottes 1 Pommes sautées 1 Jonagold 	9 Andalou 9 Pain viande 1 Poireaux crème 4,5 Ebly Poires belges 	16 Tomates 9 Noix poulet 1 Petits pois 1 Purée 4,5 Banane équitable  	23 Niçois 9 porc à l'aigre doux 1 Ebly Golden de Belgique 	Jeudi de l'Ascension
V E N D R I	3 Cerfeuil 9 Cordon bleu 1 Purée macaire 4,5 Flan vanille 4,5  	10 Volaille 9 Sauté de porc 1 Haricot beurre Purée 4,5 Pudding chocolat 4,5  	17 Courgettes 9 Burger 1 ch.fleur crème 4,5 Pdt fromage blanc 4,5  	24 verdurette 9 Saucisse 1,4,5 Epinards crème 4 Purée 4,5 yaourt fruits 4,5  	31 Cerfeuil 9 Nugget poisson 2,6 remoulade 1,14,5 Purée aux pois 4,5 Yaourt sucré 4  



Traiteur Ruelle et Fils
55, Avenue des Pâquerettes Bte 18
1410 Waterloo

Tél & Fax : 02 351 17 01

gsm : 0475 85 05 10

www.latelierdesaintpierre.be

Menu de MAI 2019 ECOLE LES MARRONNIERS

Le traiteur se réserve le droit modifier le menu suivant le marché

14 allergènes à déclaration obligatoire :

- 1 Arachides et produits à base d'arachides
- 2 Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
- 3 Crustacés et produits à base de ces céréales
- 4 Lait et produits à base de lait, y compris le lactose
- 5 Oeufs et produits à base d'oeufs
- 6 Poissons et produits à base de poissons
- 7 Soja et produits à base de soja
- 8 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/litre
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits
- 11 Graines de sésame et produits à base de sésame
- 12 Graines de lupin et produits à base de graines de lupin
- 13 Mollusques et produits à base de mollusques
- 14 Moutarde et produits à base de moutarde