































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 mars 2020 ECOLE LES MARRONNIERS

	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27	Du 30 au 31
L U N D I	2Lyonnais 9 Blanquette 4,5 Riz 1 Pud.choco4,5  	9St Germain9 Farfale à la sauce bolognaise 1 Fromage 4,5 flan vanille 4,5  	16Brabançon9 Saucisse 1 Trio de légumes 1 Pdt Pudding vanille 4,5  	23Concombres 9 Cornettes2 à la sauce volaille et champ.4,5 fromage râpé4,5  flan caramel 4,5 	30Brocolis 9 Vol au vent 4 Ebly 1  Mousse chocolat4,5 
M A R D I	3Brocolis 9 Fusilli 2 Napolitaine fromage 4,5  gaufret 4,5,7,10	10Poireaux 9 St.h.béarnaise1,5,9 Carottes 1 Purée4,5 Cake4,5,7,10 	17Crécy9 Pâtes à la sauce Vénitienne 2,1 gruyère râpé4,5 gaufre4,5,7,10 	24Potirons 9 Paupiette vol 1 Pois et carottes 1 pommes rissolées 1 brownies4,5,7,10 	31 Lyonnais 9 Pâtes2 à la sauce bolognaise 1 fromage 4,5  zèbra4,5,7,10
J E U D I	5Tomates9 Chipolata1 Poireaux crème4,5 Pdt sautées 1  Fruit	12Andalou 9 Escalop voll1 Epinards crème Pdt sautées 1  Mousse chocolat4,5	19Tomates 9 Filet de poulet 1 Panais crème 4,5 Purée 4,5 Fruit belge 	26Niçois9 Rôti de porc1 Epinards crème4,5 Purée 4,5  Pommes 	
V E N D R I	6Cerfeuil9 Cordon bleu 1 Pts pois1 Pdt Yaourt fruits 4,5  	13Volaille9 Boudin 1,2 Compote pdt Fruit de saison  	20Courgettes 9 Fish stick cocktail1,4,5,6 Purée au fenouil 4,5 yaourt sucré 4,5  	27Verdurette9 Boulettes 1 Sauce tomates Riz1 fromage blanc4,5  	

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



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 mars 2020 ECOLE LES MARRONNIERS

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