



L'ATELIER DE SAINT PIERRE

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 d'Aout et Septembre 2022 Ecole Les Marronniers

	Du 29/8 au 2/9	Du 5 au 9	Du 12 au 16	Du 19 au 23	Du 26 au 30
L U N D I	29 Concombres 9 Cornettes 2 Sauce jambon et champignons 4.5 Emmenthal Mousse choco 4.5 	5 Potage Lyonnais 9 Blanquette 4.5 Ebly 1 Pudding choco 4.5 	12 Soupe aux pois 9 Farfalle 2 Sauce Bolognese brunoise de légume 1 Gruyère 4.5  Flan vanille 4,5	19 Crécy 9 Filet de poulet 1 Compote Pommes sautées 1  Crème vanille 4,5	26 pot potiron 9 Cornettes 2 Sauce volaille et champignons 4.5 Fromage 4.5 Compote 
M A R D I	30 Campagne 9 Boulettes 1.4.5 Sauce tomates 1 Riz 1 Biscuits 4.5.7.10 	6 Potage brocoli 9 Fusilli 2 Sauce napolitaine et émincé de légumes 1 Fromage râpé 4.5  Galettes 4,5,7,10	13 Poireaux 9 Steak haché 1 Haricot vert 1 Purée 4.5  Cake 4,5,7,10	20 brabançon 9 Coquille 2 sauce Vénitienne 1 et jardinière de légume Fromage râpé 4.5  frangipane 4,5,7,10	27 concombres 9 Paupiette de boeuf 1 Pois et carottes 1 Pommes rissolées  biscuit 4,7,5,10
J E U D I	1/9 Niçois 9 Dinde 1 Haricots beurre 1 Pommes nature Fruits 	8 Tomates-légumes 9 Chipolata 1 Poireaux crème 4.5 Pommes sautées 4.5  Prune	15 Andalou 9 Escalope volaille 1 Epinards à la sauce béchamel 4.5 Pommes rissolées 1  Fruit de saison	22 tomates 9 Saucisses 1 Trio de légumes 1 Pommes de terre  Banane	29 Potage Niçois 9 Rôti de porc 1 Endives crème 4.5 Pommes nature Fruit 
V E N D R I	2/9 Verdurette 9 Nugget poisson 2.5.6 Carottes 1 Purée 4.5 Yaourt 4,5 	9 Cerfeuil 9 Cordon bleu 1 Courgettes 4.5 pdt Fromage fruits 4,5 	16 Volaille 9 Fish stick 2.6.5 Cocktail 1.5.14 Petits pois 1 Pommes nature 4.5  Yaourt fruits 4.5	23 Pot courgettes 9 Etuvé Marengo 1 Semoule 1  Flan au caramel 4.5	30 potage vert 9 Poisson pané 2.5.6 Tartare 1.5.14 Chou fleur 1 Purée 4.5 Yaourt sucré 4.5 

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



L'ATELIER DE SAINT PIERRE

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 d'Aout et Septembre 2022 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