



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 de décembre 2023 Ecole Les Marronniers

	Du 1	Du 4 au 8	Du 11 au 15	Du 18 au 22	Du
L U N D I		4Pot st Germain 9 Farfalle 2 à la sauce Vénitienne et fenouil1 fr.râpé4.5 Yaourt sucré 4  	11Potage Brabant9 Filet de poulet 1 Compote Pommes nature Fromage blanc4 	18Potage concomb9 Sauce volaille et brunoise légumes4 Cornettes 2 Fromage râpé4.5 Mousse choco4  	 
M A R D I	 	5Potage Poireaux 9 Oiseau ss tête1 Potée aux carottes1 SAINT NICOLAS 4.5.7.10 	12Potage Crécy9 Trivelli à la sauce Jambon et champig Fromage râpé4.5 Gaufrette4.5.7.10 	19Potage potirons9 Boulettes1.4 Sauce tomates1 Riz 2 Frangipane4.5.7.10 	
J E U D I		7Pot andalou 9 Filet de dinde1 Poireaux frais à la crème 4 Pommes nature Pudding vanille 4  	14Potage tomates 9 Pain de viande1.4.5 Ch.fleur crème4 Pommes rissolées 1 Flan caramel 4 	21Potage niçois 9 Beignet Volaille 1.2 Pts pois 1 Purée 4.5 Pudding vanille 4 	
V E N D R I	1Potage cerfeuil 9 Nugget2.6 poisson remoulade1.4 .5.14 Haricot beurre 1 Purée 4.5 Fruits de saison 4.5 	8Potage céleri9 Fish stick6 tartare 1.4.5.14 Mix légumes 1 Pdt provençales FRUITS BIO 	16Potage crécy 9 Gratin de Poisson6.4 Purée 4 Clémentines  	22Potage verdurette9 Poisson meunière 2 Ratatouille 1 Semoule 1.2 Fruits frais 	

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 de décembre 2023 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
- 26 Tomates