






















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 novembre 2024 ECOLE LES MARRONNIERS

	Du 4/11 au 8/11	Du 11 au 15	Du 18 au 22	Du 25 au 29	Du au
L U N D I	Pot st germain9 Fusilli 2 Sauce véniennaise au fenouil 1 Gruyère râpé 4 Flan vanille 4 	ARMISTICE	Pot concombre9 Cornettes 2 à la volaille et brunoise de légumes 4 Fromage râpé 4 Yaourt fruits4 	Potage brocoli9 Blanquette aux carottes et champignons1.4 Ebly 1.2 Pudding choco4 	
M A R D I	Potage poireaux 9 Oiseau sans tête 1 Potée aux carottes 1 Biscuit4.5.7.10 	Potage brabançon9 Coquillettes2 Jambon et champignons 4 Gruyère râpé4 Galette 4.5.7.10 	Potage potiron9 Boulettes 1.5.4 Sauce tomate et jardinière de légumes1 Riz 1.2 Gaufrette 4.5.7.10 	Potage lyonnais9 Farfalle2 Sce napolitaine à la julienne de légumes1 Fromage râpé4 Gaufre 4.5.7.10 	
J E U D I	Potage andalou9 Rôti de dinde1 Panais à la crème Purée 4 Yaourt sucré 4 	Potage tomates 9 Pain viande 1.4.5 Endives crème4 Pommes nature Flan caramel 4 	Potage niçois1 Rôti braisé 1 Petits pois et carottes1 Purée courgettes 4 Mousse chocolat 4 	Potage tom-légume9 Chipolata Poireaux frais à la crème4 Pommes rissolées1  compote	
V E N D R I	Potage céleri9 Burger 1 Trio de légumes1 Pommes nature Fruit de saison 	Potage courgettes9 Sauté de volaille À la provençale Semoule 2.1  Fruits du pays	Potage verdurette9 Dinde 1 Haricot beurre1 Pommes nature Fruits de saison 	Pot cerfeuil 9 Cordon bleu 1.2 Nugget 1.2 Ratatouille aux poivrons, courgette, aubergine1 Purée 4 Fruits belges 	

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 novembre 2024 ECOLE LES MARRONNIERS

- 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 moutard
- e