



# 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 Janvier 2024 ECOLE LES MARRONNIERS

	Du au	Du 8 au 12	Du 15 au 19	Du 22 au 26	Du 30/1 et 31/1
L U N D I		8 Potage crécy9 Saucisse 1 Trio de légumes 1 Pommes nature Pud Vanille 4 	15 Pot concombre9 Cornettes 2 à la sauce volaille et champignons4 Fromage râpé 4 Flan caramel 4 	22Potage brocolis9 Vol au vent 4 Semoule 2.1 Mousse choco 4 	29 Pot st germain 9 Pâtes 2 à la sauce napolitaine Fromage 4 Yaourt nature 4 
M A R D I	 	9 Pot brabançon 9 Pâtes2 à la sauce véniennaise et fenouil 1 Fromage râpé4 Galette 4.5.7.10 	16Pot potirons 9 Paupiette vol. 1 Pois et carottes 1 Pommes boulangères1 Gaufrette 4.5.7.10 	23Potage lyonnais 9 Farfalle 2 à la sauce Bolognaise 1 Fromage râpé4 Cake 4.5.7.10 	30 Pot poireaux 9 Filet poulet 1 Potée aux carottes 1 Frangipane 4.5.7.10 
J E U D I		11 Potage tomates 9 Filet poulet 1 Compote Pommes sautées 1 Yaourt fruits 4 	18Potage niçois 9 Rôti porc 1 Epinards crème4 Purée 4 Yaourt sucré 4 	25Pot tom-légume9 Steak haché1 Princesses 1 Pommes rissolées 1 Pudding choco4 	
V E N D R I	 	12Pot courgettes 9 Poisson pané 2.6 Ch fleur au beurre1 Purée4 Fruits BIO 	19Pot verdurette9 Boulettes 1 Sauce tomate Riz1  Fruit de saison	26Potage cerfeuil 9 Beignet poisson 2.6 Chou blanc crème4 Purée 4 Fruits 	

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](http://www.latelierdesaintpierre.be)

### Menu de Janvier 2024 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