






















Traiteur Ruelle srl  
 55, Avenue des Pâquerettes Bte 18  
 1410 Waterloo  
 Tél : 02 351 17 01  
 gsm : 0475 85 05 10  
 www.latelierdesaintpierre.be

Menu de mai 2024 ECOLE LES MARRONNIERS

	Du	Du	Du 13 au 17	Du 20 au 24	Du 27 au 31/3
L U N D I			13 Brocolis 9 Waterzooi 4 Riz 1 Pudding choco4 	LUNDI DE PENTECOTE	27 Crécy 9 Filet poulet1 Compote Pommes vapeur Mousse chocolat4 
M A R D I			14 Lyonnais 9 Pâtes 2 à la sauce bolognaise1 et légumes Fromage râpé 4 Gaufres 4.5.7.10 	21 Potage poireaux9 Pâtes 2 à la sauce Vénitienne 1et Fenouil Gruyère râpé 4  Biscuit 4.5.7.10 	28 Pot brabançon 9 Pâtes 2 à la sauce Jambon et champignons 4 Fromage 4  Cake 4.5.7.10 
J E U D I	POTAGE MAT PRIM 		16 tomate-légume9 Steak haché Veau 1 Chou fleur crème 4 Pommes sautées 1 Flan vanille 4 	23Pot Andalou 9 Oiseau sans tête 1 Haricot beurre 1 Pommes sautées 1 Yaourt aux fruits 4  	30 Tomates 9 Pain viande 1.4.5 Endives crème 4 Pdt lyonnaise 1 Flan caramel 4  
V E N D R I	PUREE MAT PRIM 	Fruits du pays 	17 Potage cerfeuil9 Mix viande 1 Petits pois 1 Purée Fruits belges  	24Pot volaille 9 Roti de nos Ardennes 1 Carottes 1 Pommes nature Fruits de saison  	31courgettes 9 Sauté provençal 1 Semoule 1.2  fruits locaux  

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



Traiteur Ruelle srl  
55, Avenue des Pâquerettes Bte 18

1410 Waterloo

Tél : 02 351 17 01

gsm : 0475 85 05 10

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

## Menu de mai 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
- 14 Moutarde et produits à base de moutard