























Traiteur Ruelle et Fils  
1410 Waterloo  
Tél & Fax : 02 351 17 01  
gsm : 0475 85 05 10

www.latelierdesaintpierre.be

## Menu de Janvier 2026 Ecole Les Marronniers

	Du au	Du 5 au 9	Du 12 au 16	Du 19 au 23	Du 26 au 30
L U N D I		5 Potage brabançon9 Filet de poulet 1 Chou fleur au beurre1 Pommes nature  Compotine	12 Pot Concombre9 Cornettes 2 au saumon et fromage aux Légumes émincés4 Fromage râpé 4 Mousse chocolat 4 	19Potage brocolis9 Blanquette aux champignons et carottes 4.1 Riz 2.1 Gaufrette 4.5.7.10 	26Pot St germain9 Farfalle 2 à la sauce Bolognaise 1 Fromage râpé4 Flan vanille 4 
M A R D I		6 Pot Crécy 9 Trivelli 2 au jambon et brunoise de légumes 1 Fromage râpé4 Galette 4.5.7.10 	13Pot campagne9 Boulettes de boeuf 1 Sauce tomate aux carottes, poireaux, céleri 1 Riz 1 Gaufrette 4.5.7.10 	20Potage lyonnais 9 Farfalle 2 à la sauce napolitaine 1 et légumes variés Fromage râpé4 Crème vanille 4.5.7.10 	27Pot poireaux 9 Steak haché béarnaise1.5.9 Princesses 1 Purée 4 biscuit4.5.7.10 
J E U D I		8 Potage tomates 9 Pain de volaille 1.4.5 Endives crème4 P.rissolées 1 Flan caramel 4 	15Potage niçois 9 Rôti braisé 1 Potée aux carottes 1 Fruits de saison 	22Pot tom-légume9 Chipolata 1 Poireaux crème 4 Pommes nature Yaourt sucré 4 	29Pot andalou9 Boudin blanc 1 Compote Pommes nature Fromage blanc 4 
V E N D R I	 	9Pot courgettes 9 Sauté provençal 1 Semoule 1.2 Fruits BIO 	16Pot verdurette9 Filet de dinde 1 Compote Pommes rissolées 1  Yaourt 4	23Potage cerfeuil 9 Filet de poulet 1 Petits pois1 Pommes sautées Fruits 	30Pot céleri9 Escalope de volaille1 Epinards crème4 Pommes sautées 1 Banane équitable 



Traiteur Ruelle et Fils  
1410 Waterloo  
Tél & Fax : 02 351 17 01  
gsm : 0475 85 05 10

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

## Menu de Janvier 2026 Ecole Les Marronniers

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

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