

















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 SEPTEMBRE 2019 ECOLE ST GHISLAIN – LES MARRONNIERS

	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27	Du 30/9
L U N D I	2 Crécy 9 Filet de poulet 1 Ch fleur à la crème4,5 pommes nature Mousse chocolat4,5  	9 concombres 9 Cornettes2 Sce volaille,1,4,5 gruyère4,5 yaourt fruits  	16Lyonnais9 Blanquette 4,5 Ebly Yaourts sucré4,5  	23 aux pois 9 Pâtes 2 à la sauce Bolognese 1 fromage 4,5 Flan vanille 4,5  	30Brabançon 9 Saucisse 1 Trio de légumes 1 Pdt Pudding vanille 4,5  
M A R D I	3 Brabant 9 Coquillettes 2 sauce jambon et champignon4,5 Gruyère Biscuit4,7,5,10 	10 campagne 9 Boulettes sauce tomates à la julienne de légumes 1 Riz  frangipane4,5,7,10	17Brocolis 9 Fusilli 9 à la sauce napolitaine à la brunoise de lég.4,5 Fromage râpé 4,5 gaufrette 4,5,7,10 	24 poiraux 9 Steak haché béarnaise 1,5,9 Princesses 1 Purée 4,5 chocolat4,5,7,10 	
J E U D I	5Tomates 9 Pain de viande 1,4,5 Endives crème 4,5 Pdt sautées 1 Jonagold belges 	12 Niçois 9 Rôti braisé 1 Carottes 1 Purée Poires belges 	19Tom-légumes 9 Chipolata 1 Poireaux crème Pommes sautées 1 Banane équitable 	26 Andalous 9 Escalope volaille 1 Epinards crème4,5 Pommes sautées 1 Golden de Belgique 	
V E N D R I	6courgettes 9 Sauté provençal aux poivrons 1 Semoule 1 flan caramel4,5  	13verdurette9 Dinde1 Haricot beurre1 Pdt Pud.vanille4,5  	20 cerfeuil 9 Aiglefin sauce hollandaise6,1,4,5 Pts pois 1 Purée 4,5 éclair choco4,5  	27volaille 9 Boudin 1,2 compote Pommes nature fromage blanc4,5  	