



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 novembre 2020 Ecole Les Marronniers

	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27	
L U N D I		9Lyonnais9 Blanquette 4.5 Riz1 Pudding4.5  	16St germain 9 Farfale2 Bolognese1 Fromage4.5 Yaourt fr 4.5  	23Crécy9 Saucisse1 Trio de légumes1 Pdt Mousse choco4.5  	
M A R D I		10Brocolis9 Fusilli2 Sce napolitaine 1 Fromage 4.5 Gaufre4.5.7.10 	17Poireaux 9 Steak haché1Béarnaise5.9 Princesses 1 Purée4.5 Cake5.4 	24brabançon9 Pâtes à la sauce Vénitienne1 Gruyère râpé Gaufrette5.4.7.10 	
J E U D I		12Tom-lég9 Chipolata1 Poireaux cr.4.5 Salade/vin1.5.14 Pdt sautées1 Fruit de saison 	19Andalou9 Escalop volaille1 Potirons crème4.5 Pommes nature fruits  	26Tomates 9 Filet de poulet1 Ch fleur crème4.5 Pommes rissolées 1 Fruit de saison  	
V E N D R I	 	13Cerfeuil9 Noix de volaille1 Pts pois1 Pdt Flan vanille 4.5  	20Volaille 9 Boudi bl 1.2 Compote Pommes rissolées 1 Yaourt sucré4.5  	27Courgettes9 Etuvé Marengo Ebly1 Fromage blanc  	

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

Menu de novembre 2020 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