



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 décembre 2021 Ecole Les Marronniers

	Du au	Du 1 au 3	Du 6 au 10	Du 13 au 17	Du 20 au 31
L U N D I	<p>JOYEUX NOEL</p> 		<p>6Potag St Germain9 Pâtes à la sauce Vénitienne 1.2 Emmenthal 4.5 ST NICOLAS 4.5.7.10</p> 	<p>13Potag crécy9 Poulet 1 Compote Pommes nature Pudding vanille 4.5</p> 	<p>20Potageconcombr9 Pâtes à la sauce volaille et fromage4.5 Emmenthal 4.5 Mousse choco 4.5</p> 
M A R D I	 ET 		<p>7 potage poireaux9 Oiseau ss tête 1 Haricot beurre1 Pommes nature Cake4.5.7.10</p> 	<p>14potage brabant9 Coquillettes 2 à la sauce jambon champignons 4.5 Fromage râpé4.5 frangipane5.4.7.10</p> 	<p>21potag campagne9 Boulettes 1.4.5 Sce tomate 1 Riz 1 Gaufre5.4.7.10</p> 
J E U D I	 <p>BONNE ANNEE</p>	<p>2Potage tomates 9 St.h.veau 1 Chou fleur crème4.5 Pommes nature Clémentine</p> 	<p>9Potage andalou9 Rôti de porc1 Poireaux crème4.5 Purée 4.5 fruits</p> 	<p>16Potage tomates9 Pain de viande1.4.5 Endives 4.5 Pommes rissolées 1 Fruit de saison</p> 	<p>23Potage niçois9 Cordon bleu1.2 Panais crème4.5 Ebly1.2 Fruit</p> 
V E N D R I		<p>3 potage cerfeuil 9 Nugget Poisson 1.2.6 remoulade1.5.14 Petits pois 1 Purée 4.5 Fromage bl fruits 4.5</p> 	<p>10Potage volaille 9 Burger 1 Carottes 1 Pommes sautées 1 yaourt fruits 4.5</p> 	<p>17 Potage gd mère9 Emincé au curry doux4.5 et ananas Semoule1.2 Flan caramel4.5</p> 	<p>24potage vert9 Dinde 1 Potée aux carottes1 Eclair au chocolat 4.5.7.10</p> 

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 décembre 2021 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