



# 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 d'Octobre 2021 Ecole Les Marronniers

	Du 1	Du 4 au 8	Du 11 au 15	Du 18 au 22	Du 25 au 29
L U N D I		4Lyonnais 9 Blanquette 4.5 Ebly 1  Pudding choco4,5	11 St germain 9 Farfale2 à la sauce Bolognaise 1 Gruyère 4.5  Yaourt à boire fraises4,5	18 brabançon 9 Boulettes à la sauce tomate1 Riz 1  Pudding vanille 4,5	25 concombres 9 Pâtes2 à la sauce véniennaise 1 Fromage 4.5 Yaourt abricots  4,5
M A R D I		5Brocoli 9 Fusilli 2 à la napolitaine Fromage 4.5  gaufre4,5,7,10	12 Poireaux Steak haché 1 béarnaise5.9 Princesses 1 Purée 4.5  cake 4,5,7,10	19 crécy9 Coquillette 2 à la sauce volaille et champignons1 Fromage râpé 4.5 Biscuit4,5,7,10 	26 Campagne 9 Saucisse 1.4.5 Trio de légumes 1 Pdt cube  Galette 4,5,7,10
J E U D I		7 Tom-légumes 9 Chipolata 1 Poireaux crème 4.5 Pommes rissolées 1  Fruit de saison	14 Andalou 9 Escalope volaille 1 Epinards crème 4.5  Pommes sautées 1 Bananes équitables	21 Tomates 9 Rôti de porc 1 Endives à la crème4,5 Pdt cube  Pomme belge	28 Niçois 9 Ragout à l'aigre doux 1 Semoule 1 Poire locale 
V E N D R I	1 Verdurette 9 Filet de dinde 1 Haricot beurre 1 Pommes vapeur  Yaourt sucré 4,5	8 Cerfeuil 9 Beignet poisson2.5.6 Petits pois 1 Pdt cube  Yaourt fruits 4.5	15Volaille 9 Boudin blanc 1 compote pommes nature  Mousse au chocolat 4.5	22 courgettes 9 Nugget 2.5.6 Purée brunoise 4.5  Flan vanille 4.5	29 Potage vert 9 Escalope dinde 1 Haricots tomates 1 Pommes sautées 1  Flan caramel 4,5

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 crustacés
- 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



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

### Menu d'Octobre 2021 Ecole Les Marronniers

- 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 moutarde