



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 2022 Ecole Les Marronniers

	Du 1 au 5/11	Du 7 au 10	Du 14 au 18	Du 21 au 25	Du 28/11 au 30/11
L U N D I		7 potage st germain 9 Pâtes à la sauce 2 Vénitienne et fenouil 1 Fromage râpé 4.5 Flan vanille 4.5  	14Potag crécy9 Filet de poulet 1 Chou fleur crème 4.5 Pommes nature Crème vanille4.5  	21Potag concombre9 Pâtes 2 à la sauce volaille et légumes4.5 Gruyère 4.5 Compote de fruits  	28Potage lyonnais9 Blanquette 5. 4 Semoule 1.2 Pudding choco 4.5  
M A R D I	 	8 potage poireaux 9 Oiseau sans tête 1 Haricot beurre 1 Pommes nature Gaufre4.5.7.10 	15 potage brabançon 9 Coquillettes 2 Sauce au fromage et jambon4.5 Gruyère râpé 4.5  Cake4.5.7.10	22potage campagne9 Boulettes 1. Sauce tomates 1 Riz 1 frangipane5.4.7.10 	30potag brocoli9 Pâtes1.2 À la sauce bolognaise Fromage râpé4.5 Gaufrette5.4.7.10 
J E U D I		10 potage andalou 9 Rôti de porc 1 Panais crème 4.5 Pdt sautées 1 Fruits de saison 	17Potage tomates9 Pain de viande1.4.5 Endives crème 4.5 Pommes rissolées1 Fruits BIO  	24Potage Niçois 9 Nugget 1 Petits pois 1 Purée 4.5 Banane 	
V E N D R I	 	11 novembre ARMISTICE	18Potage gr mère 9 Sauté moutardier 1.4.14 Semoule 1.2 Flan caramel 4.5 	25 Potagverdurette9 Fish stick1.6 Potée aux Carottes 1 Yaourt sucré4.5  	

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 2022 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