


























Traiteur Ruelle SRL
 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 2024 – ECOLE LES MARRONNIERS

	Du 1	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du
L U N D I	 	2Pot st Germain 9 Farfalle 2 à la sauce Bolognaise1 et brunoise de légumes fromage .râpé4.5 Flan vanille 4 	9 Pot crécy9 Saucisse 1 Trio de légumes Pommes nature Pudding choco 4 	16Potage concomb9 Sauce volaille et brunoise légumes4 Cornettes 2 Fromage râpé4.5 Yaourt aux fruits 4 	 
M A R D I	 	3Potage Poireaux 9 Steak haché 1 Potée aux carottes1 FRUIT BIO 	10Potage Brabant 9 Trivelli à la sauce Vénitienne et fenouil1 Fromage râpé4.5 Gaufrette4.5.7.10 	17Potage potirons9 Paupiette1 Pois et carottes 1 Pommes rissolées Frangipane4.5.7.10 	
J E U D I		5Pot andalou 9 Boudin blanc 1 Compote Pommes nature CAKE4.5.7.10 	12Potage tomates 9 Filet de Poulet1 Petits pois 1 Pommes rissolées 1 Yaourt sucré 4 	19Potage niçois 9 Rôti de porc 1 Epinards crème 4 Purée 4 Compote 	
V E N D R I		6Potage céleri9 Rôti de volaille1 Epinards crème 4 Pommes rissolées SAINT NICOLAS 	13Potage courgette 9 Oiseau sans tête Chou fleur1 Purée aux potirons 4 Banane 	20Potage verdurette9 Boulettes 1 Sauce tomates Riz 1.2 Fruits frais 	

Le traiteur se réserve le droit modifier le menu suivant le marché



Traiteur Ruelle SRL
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 2024 – 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