



















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 Février 2025 ECOLE LES MARRONNIERS

	Du 3 au 7	Du 10 au 14	Du 17 au 21	Du 24 au 28	Du
L U N D I	3 Potage crécy 9 Blanc poulet 1 Chou fleur crème 4 Pommes nature Compote 	10 Pot. Concombre9 Sauce volaille et fromage Macaroni 2 Gruyère 4 	17 Pot Lyonnais9 Blanquette aux champignons et carottes 4 Riz 1 Pudding choco4 	24Pot St Germain9 Trivelli 2 À la bolognaise 1 et brunoise de légumes Fromage râpé4 Pudding vanille4 	
M A R D I	4Potage brabançon9 Farfalle 2 Sauce jambon et champignons 4 Fromage râpé4 Galette 4.5.7.10 	11 Pot. campagne9 Boulettes 1.4 Sauce tomate à la julienne de légumes1 Riz 1 Gaufre 4.5.7.10 	18Pot brocolis9 Fusilli 2 à la napolitaine et légumes variés 1 Fromage 4 Biscuit 4.5.7.10 	25Pot Poireaux9 Steak haché 1 Haricots Princesses 1 Purée 4 Cake 4.5.7.10 	
J E U D I	6 Potage tomates 9 Pain viande 1.4 Endives crème4 Pommes rissolées 1 Flan caramel 4 	13 potage Niçois9 Rôti braisé 1 Carottes 1 Purée 4 Yaourt sucré 4 	20Pot Tom-Légume9 Chipolata 1 Poireaux crème 4 Pommes sautées 1 Flan vanille 4 	27Pot Andalou 9 Escalope volaille 1 Compote Pommes rissolées 1 Mousse choco4 	
V E N D R I	7 potage gr mère 9 Sauté de viande à la provençale 1 Poivrons, carottes, oignons, champi. Semoule 1 Fruits de saison 	14Pot verdurette 9 Dinde 1 Haricot beurre1 Pommes de terre Fruits 	21Potage Cerfeuil9 Blanc volaille1 Epinards crème4 Purée Fruit belge 	28Pot céleri 9 Mix viande Petits Pois Pdt Fruit du pays 	

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



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 de Février 2025 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
  - 14 Moutarde et produits à base de moutard
- e