























Traiteur Ruelle  
1410 Waterloo  
Tél & Fax : 02 351 17 01  
gsm : 0475 85 05 10

www.latelierdesaintpierre.be

Menu de juin et juillet 2026 Ecole Les Marronniers

	Du 1 au 5	Du 8 au 12	Du 15 au 19	Du 22 au 26	Du 29 au 3/7
L U N D I	1Pot concombres9 Sce napolitaine et Brunoise de lég.1 Cornettes 2.1 Gruyère râpé4 Pudding vanille4 	8Pot brocolis9 Waterzooi Julienne de légumes1.4 Riz 1.2 Pudding choco 4 	15Pot St Germain9 Fusilli 2.1 Sauce Vénitienne et Fenouil 1 Fromage râpé4 Flan vanille 4 	23Pot crécy9 Filet de poulet1 Compote Pommes nature  Mousse au choco4	29 Potage campagne9 Trivelli 2.1 à la sauce volaille et brunoise fromage 4  Yaourt sucré4
M A R D I	2Pot campagne 9 Saucisse 1.4 Jard.de Légumes1 Pdt Lyonnaises 1 Galettes4.5.7.10 	9Pot Lyonnais9 Sauce bolognaise et légumes mixtes1 Farfalle2.1 Gruyère râpé 4  Cake4.5.7.10	16Pot Poireaux 9 Oiseau ss tête 1 Haricot beurre 1 Pommes nature  Frangipane4.5.7.10	23Pot brabançon9 Macaroni 2.1 à la sauce jambon et julienne de légumes1 Fromage râpé4  Gaufre 4.5.7.10	30Pot concombres9 Boulettes 1.4 Sauce tomates 1 Riz 2  Biscuit 4.5.7.10
J E U D I	4Pot Niçois9 Etuvé aigre doux Champignons et ananas1 Ebly 2 Yaourt fruits 4 	11Pot tomates9 bûchettes1 Chou fleur crème4 Pommes rissolées1  Fromage blanc4	18Pot andalou9 Filet de Dinde 1 Poireaux Crème4  Purée au fromage 4  Yaourt aux fruits 4	25potage tomate9 Pain de viande 1.4 Chou blanc à la crème4 Pommes rissolées1  Flan caramel4	2/7Pot niçois 9 Rôti de porc1 Pois et carottes 1 Pommes nature  Fruit
V E N D R I	5Pot verdurette9 Filet de dinde1 Epinards crème4  Purée 4  Fruits de saison 	12Pot cerfeuil9 Pêches au thon 1.5.14.6 Pdt vinaigrette 1.5.14  Fruits du pays	19Pot de céleri9 Burger 1 Carottes au beurre1 Pommes sautées 1  Fruits de saison	26Pot.gr mère9 Salade saumon1.5.14.6 Pdt vinaigrette1.5.14  Fruits locaux	3/7Pot breton 9 Escalope volaille1 Princesses 1 Purée 4  Compotine

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



Traiteur Ruelle  
1410 Waterloo  
Tél & Fax : 02 351 17 01

gsm : 0475 85 05 10

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

## Menu de juin et juillet 2026 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 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
- 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