



# 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 2020 Ecole Saint Jacques

	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27	Le 30
L U N D I		9Lyonnais9 Blanquette 4.5 Riz1 Pudding4.5  	16St germain 9 Farfale2 Bolognese1 Fromage4.5 Yaourt fr 4.5  	23Crécy9 Saucisse1 Trio de légumes Pdt Mousse choco4.5  	Potage concombres 9 Cornettes 2 sauce volaille et champignons 4.5 gruyère râpé 4.5 Pudding 4.5  
M A R D I		10Brocolis9 Fusilli2 Sce napolitaine 1 Fromage 4.5 Gaufre4.5.7.10 	17Poireaux 9 Steak haché1Béarnaise5.9 Princesses 1 Purée4.5 Cake5.4 	24brabançon 9Pâtes à la sauce Vénitienne 1Gruyère râpé Gaufrette5.4.7.10 	
J E U D I		12Tom-lég9 Chipolata1 Salade/vin1.5.14 Pdt sautées1 Fruit de saison 	19Andalou9 Escalop volaille1 Potirons crème4.5 Pommes nature fruits  	26Tomates 9 Filet de poulet1 Ch fleur crème4.5 Pommes rissolées 1 Fruit de saison  	
V E N D R I		13Cerfeuil9 Noix de volaille1 Pts pois1 Pdt Flan vanille 4.5  	20Volaille 9 Boudin bl 1.2 Compote Pommes rissolées 1 Yaourt sucré4.5  	27Courgettes9 Etuvé Marengo1 Ebly1 Fromage blanc  	

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

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