

















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 Janvier 2023 Institut Saint Jacques

	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27	Du 30/1 et 31/1
L U N D I		9Pot brabançon 9 Dinde 1 Compote Pommes sautées 1 Yaourt sucré 4.5 	16Potage concomb9 Boulettes1 à la sauce tomate Riz 1 Mousse au chocolat4.5 	23Potage brocolis9 Waterzooi4.5 Riz 1 Pudding choco 4.5 	30Pot St Germain9 Pâtes à la sauce vénitienne et au fenouil1 Gruyère4.5 Pudding vanille4.5 
M A R D I		10Potage crécy 9 Pâtes 2 à la sauce napolitaine 1 à la brunoise de légumes Fromage râpé4.5 Biscuit4.5.7.10 	17Potage campagne9 Saucisse 1 Princesses 1 Pommes vapeur Galettes 4.5.7.10 	24Potage Lyonnais9 Pâtes à la sauce bolognaise et julienne de légumes 1 Fromage 4.5 Gaufre 4.5.7.10 	31Potage poireaux9 Oiseau ss tête1 Haricot beurre1 Pommes nature Frangipane4.5.7.10 
J E U D I		12Potage tomates9 Hachis Parmentier au chou fleur 1. 4 .5 Fromage blanc4.5 	19Potage niçois 9 Pâtes à la volaille et aux champignons4.5 Gruyère 4.5 Yaourt aux fruits 4.5 	26Pot tom-légumes 9 Steak h. Veau1 Poireaux frais à la crème4.5 Pommes de terre Flan vanille 4.5 	
V E N D R I		13Pot courget 9 Burger 1 Trio de légumes 1 Pommes nature Clémentines 	20Potage verdurette9 Poisson meunière1.6 Epinards 4.5 Purée 4.5 Fruits de saison 	27Potage cerfeuil 9 Nugget Poisson 2.6remoulade 1.4.5 Petits pois 1 Purée 4.5 Fruits BIO 	

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

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
- 26Tomates