





























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 mars 2023 ECOLE SAINT JACQUES

	Du	Du 6 au 10	Du 13 au 17	Du 20 au 24	Du 27 au 31/3
L U N D I		Potage brabant9 Saucisse1 Potée aux carottes1 Crème vanille4.5  	Potage concomb9 Fusilli 2 à la sauce volaille et brunoise de légumes 4.5 Fromage râpé 4.5 Cake 4.5.7.10 	Potage brocolis 9 Vol au vent aux champignons Ebly 1.2 Mousse chocolat 4.5  	Potage st germain9 Coquillettes à la sauce napolitaine 1 et julienne de légumes Fromage4.5 Flan caramel 4.5  
M A R D I		Potage crécy9 Cornettes2 à la sauce Vénitienne et fenouil1 Gruyère 4 Galette 4.5.7.10 	Potage potirons 9 Paupiette 1 Pois et carottes1 Pommes sautées 1 Pudding choco 4.5  	Potage lyonnais 9 Farfalle à la bolognaise et émincé de légumes 1 Fromage 4.5 Gaufre 4.5.7.10 	Potage poireaux 9 Filet de dinde 1 Trio de légumes 1 Pommes rissolées 1 Cake 4.5.7.10 
J E U D I		Potage tomates9 Filet de poulet 1 Compote Pommes rissolées 1 Yaourt fruits4.5  	Potage niçois 9 Rôti braisé 1 Epinards crème 4.5 Pomme vapeur Flan vanille 4.5  	Potage tom-lég9 St.haché1 Carottes au beurre 1 Pommes sautées 1 Yaourt Fruits  	Potage andalou 9 Pain de viande1 Poireaux à la sauce béchamel 4.5 Purée 4.5 Fromage aux fruits 4.5  
V E N D R I		Potage courgettes 9 Etuvé Marengo1 Semoule 1.2 Fruits du pays 	Potage verdurette 9 Boulettes 1 Sauce tomates 1 Riz 1 Fruits de saison 	Potage cerfeuil 9 Nugget poisson1.6 Haricot beurre 1 Purée au fromage4.5 Fruits belges  	Potage céleri 9 Poisson meunière 1.6 Chou blanc crème4.5 Pommes nature fruits locaux  

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 mars 2023 ECOLE SAINT JACQUES

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