



















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

### Menu de Septembre 2023 - INSTITUT SAINT JACQUES

	Du 4/9 au 8/9	Du 11/9 au 15	Du 18/9 au 22	Du 25/9 au 29
L U N D I	4Potage brocoli9 Waterzooi 4 Riz 1.2  Pudding vanille 4.5 	11Soupe aux pois 9 Farfalle 1à la sauce Vénitienne et fenouil  Gruyère4.5  Flan vanille4,5 	18Pot brabançon9 Filet de poulet1 estragon1 Chou-fleur crème4.5 Pommes nature  Pudding choco 4.5	25 pot concombre 9 Cornettes 2 Sauce poisson 4.6 aux légumes Fromage râpé4.5  Yaourt fruits4.5
M A R D I	5 Potage Lyonnais 9 Pâtes1 à la sauce Bolognaise 1 Fromage 4.5  Gaufrette 4.5.7.10	12Potage Poireaux 9 Oiseau ss tête1 Haricot beurre1 Purée  Cake4,5,7,10	19Potage crécy 9 Coquillette 2 sauce Jambon et champignons4.5 Fromage râpé4.5  frangipane4,5,7,10	26Potage campagne9 Boulettes 1.4.5 Sauce tomate Riz 1.2  biscuit4,7,5,10
J E U D I	7Tomates–légumes9 Burger de veau1 Poireaux crème 4.5 Pommes rissolées 1 Flan caramel 4.5 	14Potage Andalou 9 Filet de dinde 1 Compote Pommes nature Mousse au chocolat4.5 	21Potage tomates 9 Pain de viande1 Pois et carottes1 Pommes sautées 1  Yaourt sucré 4.5	28 Potage Niçois 9 Rôti de porc 1 Endives crème4.5 Pommes sautées 1  Fromage blanc 4.5
V E N D R I	8Cerfeuil 9 Poisson pané1.6 Cocktail 1.5.14 Petits pois 1 Pdt provençale1 fruits de saison 	15Potage Céleri9 Pêche au thon 1.5.14.6 Pommes rissolées 1  Fruit	22Pot courgettes 9 Gratin de poisson à la julienne de légumes4.5.6 Purée de pommes de terre  Fruits de saison	29potage verdurette9 Hachis parmentier au chou-fleur 1.4.5  Banane équitable

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 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 moutarde