



















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 JUIN 2024 ECOLE SAINT JACQUES

	Du 3 au 7	Du 10 au 14	Du 17 au 21	Du 24/6 au 28/6
L U N D I	3 Concombres 9 Cornettes 2 Sauce Jambon champignons4 Fromage râpé 4 Flan vanille 4  	10Lyonnais 9 Blanquette aux champignons et carottes1 Ebly1.2 Pudding choco 4,5  	17 Aux pois 9 Farfalle 2 à la sauce Bolognaise et jardinière Légumes Gruyère 4.5 Flan caramel 4,5  	24Crécy 9 Saucisse 1 Trio de légumes 1 Pommes rissolées 1 Pudding vanille 4.5  
M A R D I	4 Campagne 9 Boulettes 1.4.5. Sauce tomate et légumes 1 Riz1   Galette4,5,7,10	11 Brocolis 9 Fusilli 2à la napolitaine et mix de légumes1 Fromage 4.5 frangipane 4,5,7,10  	18Poireaux 9 Steak h.béarnaise 1.5.14 Princesses 1 Purée nature4 Gaufrette4,5,7,10  	25 Brabançon9 Pâtes2 à la sauce véniétienne et fenouil1 Fromage râpé 4.5 Galette 4.5.7.10  
J E U D I	6 Niçois 9 Rôti de porc braisé 1 Carottes 1 Purée fines herbes 4 Yaourt sucré 4.5  	13 Tomate-légumes 9 Chipolata 1 Poireaux frais à la crème4 Pommes sautées1 Yaourt fruits4  	20 Andalou 9 Boudin blanc1.2 Compote Pommes nature   Mousse choco4	27 Tomates 9 Crousty de volaille1 Ch fleur crème 4. Pommes nature Fromage aux fruits 4  
V E N D R I	7 Verdurette 9 Dinde 1 Ratatouille niçoise Poivrons courgettes1 Pommes rissolées 1 Fruit local  	14Cerfeuil 9 Nugget de poisson 2.6 Tartare 1.5.14 Petits pois 1 Purée 4.5 Fruit du pays  	21 Céleri 9 Escalope volaille1 Epinard béchamel4 Pdt lyonnaises1 Fruit de saison  	28 Courgettes 9 Poisson pané 1.26. Ketchup Pois et carottes1 Purée 4 Fruit  

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 JUIN 2024 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 moutarde