


















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 2024 ECOLE SAINT JACQUES

	Du 4/11 au 8/11	Du 11 au 15	Du 18 au 22	Du 25 au 29
L U N D I	Pot st germain <sup>9</sup> Fusilli 2 Sauce vénitienne fenouil 1 Gruyère râpé 4 Flan vanille 4 	ARMISTICE	Pot concombre <sup>9</sup> Cornettes 2 à la volaille et brunoise de légumes 4 Fromage râpé 4 Yaourt fruits <sup>4</sup> 	Potage brocoli <sup>9</sup> Blanquette aux carottes et champignons 1.4 Ebly 1.2 Pudding choco <sup>4</sup> 
M A R D I	Potage poireaux 9 Oiseau sans tête 1 Potée aux carottes 1 Biscuit <sup>4.5.7.10</sup> 	Potage brabançon <sup>9</sup> Coquillettes <sup>2</sup> Jambon et champignons 4 Gruyère râpé <sup>4</sup> Galettes <sup>4.5.7.10</sup> 	Potage potiron <sup>9</sup> Boulettes 1.5.4 Sauce tomate et jardinière de légumes <sup>1</sup> Riz 1.2 Gaufrette <sup>4.5.7.10</sup> 	Potage lyonnais <sup>9</sup> Farfalle <sup>2</sup> Sce napolitaine à l a julienne de légumes <sup>1</sup> Fromage râpé <sup>4</sup> Gaufre <sup>4.5.7.10</sup> 
J E U D I	Potage andalou <sup>9</sup> Rôti de dinde <sup>1</sup> Panais à la crème Purée 4 Yaourt sucré 4 	Potage tomates 9 Pain viande 1.4.5 Endives crème <sup>4</sup> Pommes nature Flan caramel 4 	Potage niçois <sup>1</sup> Rôti braisé 1 Petits pois et carottes <sup>1</sup> Purée courgettes 4 Mousse chocolat 4 	Potage tom-légume <sup>9</sup> Chipolata Poireaux frais à la crème <sup>4</sup> Pommes rissolées <sup>1</sup> Compote 
V E N D R I	Potage céleri <sup>9</sup> Poisson meunière 2.6 Trio de légumes <sup>1</sup> Pommes nature Fruit de saison 	Potage courgettes <sup>9</sup> Sauté de volaille À la provençale Semoule 2.1 Fruits 	Potage verdurette <sup>9</sup> Poisson pané 2.6 Sal/vin <sup>1.5.14</sup> Haricot beurre <sup>1</sup> Pommes nature Fruits de saison 	Pot cerfeuil 9 Cordon bleu 1.2 Nuggets 1.2 Ratatouille <sup>1</sup> Purée 4 Fruits 

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
- 14 Moutarde et produits à base de moutarde