



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 2025 - Institut Saint Jacques

	Du 6 au 10	Du 13 au 17	Du 20 au 24	Du 26/1 et 31/1
L U N D I	6 Potage crécy9 Dinde sauce liégeoise 1 Trio de légumes 1 Pommes rissolées 1 Yaourt nature 4 	13 Pot Potirons9 Trivelli 2 à la sauce jambon et fromage et Julienne de légume4 Fromage râpé 4 Mousse chocolat 4 	20Potage brocolis9 Waterzooi à la julienne de légumes1 Semoule 2.1 Pudding choco 4 	26Pot St germain9 Fusilli 2 à la sauce vénitienne et fenouil1 Fromage râpé4 Flan caramel 
M A R D I	7 Pot brabançon 9 Pâtes2 à la sauce napolitaine et brunoise de légumes 1 Fromage râpé4 Galette 4.5.7.10 	14Pot concombres9 Boulettes 1 Sauce tomate aux carottes, poireaux, céleri 1 Riz 1 Gaufrette 4.5.7.10 	21Potage lyonnais 9 Farfalle 2 à la sauce Bolognaise 1 et légumes variés Fromage râpé4 Cake 4.5.7.10 	27Pot poireaux 9 Oiseau sans tête1 Haricot beurre 1 Pommes nature biscuit4.5.7.10 
J E U D I	9 Potage tomates 9 Rôti de porc 1 Petits pois - carottes1 Purée potirons 4 Fromage blanc fruits 4 	16Potage niçois 9 Saucisse 1.4.5 Princesses 1 Pommes vapeur Flan vanille 4 	23Pot tom-légume9 Bûchette lyonnaise1 Compote Pommes nature Yaourt 4 	29Pot andalou9 Volaille1 Poireaux frais crème4 Pommes sautées 1 Pudding vanille4 
V E N D R I	10Pot courgettes 9 Burger 1 Chou fleur crème 4 Pommes nature Fruits BIO 	17Pot verdurette9 Poisson pané2.6 Epinards crème4 Purée4 Cocktail1.5.14  Fruit de saison	24Potage cerfeuil 9 Mixte de viande 1 Potée aux carottes1 Fruits 	30Pot céleri9 Beignet poisson tartare 2.6.1.5.14 Carottes 1 Purée aux fines herbes 4 Banane équitable 

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



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 2025 - Institut 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
- 26 Tomates