
















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 2025 - ECOLE SAINT JACQUES

	Du 10 au 14	Du 17 au 21	Du 24 au 28	Du 31/3
L U N D I	10Pot concombre9 Cornettes 2 sauce à la volaille et champignons4 Gruyère râpé4 Mousse choco 4 	17Pot brocolis 9 Vol au vent 4 Ebly 1.2 Compotine 	24Pot st germain9 Trivelli 2 à la sauce Italienne et émincé de légumes1 Gruyère râpé4 Flan caramel 4 	31 pot brabançon Rôti de porc1 3 légumes 1 Pommes nature Pudding vanille 4 
M A R D I	11Pot potirons9 Paupiettes 1 Pois et carottes 1 Pommes sautées 1 Biscuit 4.5.7.10 	18Pot Lyonnais 9 Farfalle 2 à la sauce Bolognaise 1 et à la jardinière de légumes Fromage râpé4 Frangipane4.5.7.10 	25Potage poireaux 9 Escalope de poulet 1 Compote Pommes vapeur Gaufret 4.5.7.10 	
J E U D I	13Potage Niçois9 Rôti braisé 1 Salade/vinaigrette1.5 .14 Purée 4 Flan vanille 4 	20Pot Tom-légumes9 Steak haché aux oignons 1 Potée aux carottes 1 Yaourt sucré 4 	27Pot andalou9 Pain de viande 1.2 Chou blanc à la crème 4. Ebly 1.2 Pudding choco 4 	
V E N D R I	1 pot verdurette9 Boulettes 1 à la sauce tomate 1 Riz 1.2 Fruits du pays 	21Potage cerfeuil 9 Croquettes de poisson2.6 Ratatouille 1 Purée 4 Pomme du pays 	28Pot céleri 9 Rôti de volaille 1 Haricot beurre 1 Pommes sautées 1 Fruits belges 	

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