











Traiteur Ruelle srl
1410 Waterloo
Tél & Fax : 02 351 17 01
gsm : 0475 85 05 10

www.latelierdesaintpierre.be

Menu de février 2026 - ECOLE SAINT-JACQUES

	Du 2/2 au 6/2	Du 9/2 au 13/2
L U N D I	Potage crécy 9 Saucisses1 Trio légumes 1 Pommes nature Pudding vanille 4.5 	Pot concombres9 Cornettes 2 à la sauce volaille et brunoise de légum4 Fromage râpé 4 Flan vanille 4.5 
M A R D I	Pot brabançon 9 Pâtes 2 Sauce Vénitienne et fenouil1 Gruyère râpé4 Gaufre 4.5.7.10 	Potage potiron9 Paupiette volaille1 Pois et carottes1 Pommes rissolées1 Galettes 4.5.7.10 
J E U D I	Potage tomates 9 Filet Poulet1 Compote Pommes sautées 1 Yaourt sucré4.5 	Potage niçois9 Rôti de porc1 Epinards crème4 Purée 4 Mousse choco 4. 5 
V E N D R E D I	Potage courgette 9 Etuvé Marengo1 semoule 2.1 Fruit de saison 	Potage verdurette9 Boulettes 1 Sauce tomate Riz 1.2 Fruits de saison 

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 moutard