



















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

www.latelierdesaintpierre.be

Menu de juin 2026 - ECOLE SAINT-JACQUES

	Du 1 au 5	Du 8 au 12	Du 15 au 19	Du 22 au 26	Du 29 au 3/7
L U N D I	1Pot concombres9 Cornettes 2.1 Sce napolitaine et Brunoise de lég.1 Gruyère râpé4 Pudding vanille4 	8Pot brocolis9 Waterzooi Julienne de légumes1.4 Riz 1.2 Pudding choco 4 	15Pot St Germain9 Fusilli 2.1 Sauce Vénitienne et Fenouil 1 Fromage râpé4 Flan vanille 4 	23Pot crécy9 Filet de poulet1 Compote Pommes nature Mousse au choco4 	PAS
M A R D I	2Pot campagne 9 Saucisse 1.4 Jard.de Légumes1 Pdt Lyonnaises 1 Galettes4.5.7.10 	9Pot Lyonnais9 Farfalle2.1 Sauce bolognaise et légumes mixtes1 Gruyère râpé 4 Cake4.5.7.10 	16Pot Poireaux 9 Oiseau ss tête 1 Haricots beurre 1 Pommes nature Frangipane4.5.7.10 	23Pot brabançon9 Macaroni 2.1 à la sauce jambon et julienne de légumes1 Fromage râpé4 Gaufre 4.5.7.10 	DE REPAS
J E U D I	4Pot Niçois9 Etuvé aigre doux Champignons et ananas1 Ebly 2 Yaourt fruits 4 	11Pot tomates9 bûchettes1 Chou-fleur crème4 Pommes rissolées1 Fromage blanc4 	18Pot andalou9 Filet de Dinde 1 Poireaux Crème4 Sal/vin1.5.14 Purée au fromage 4 Yaourt aux fruits 4 	25potage tomate9 Pain de viande 1.4 Chou blanc à la crème4 Pommes rissolées1 Flan caramel4 	CHAUDS
V E N D R E D I	5Pot verdurette9 Filet de dindé1 Epinards crème4 Tomate/vin1.5.14 Purée 4 Fruits de saison 	12Pot cerfeuil9 Pêches au thon 1.5.14.6 Rostico's 4.1 Fruits du pays 	19Pot de céleri9 Burger 1 Carottes beurre1 Pommes sautées 1 Fruits de saison 	26Pot.gr mère9 Salade saumon1.5.14 Rostico's 1.4 Fruits locaux 	

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