



Traiteur Ruelle SRL

1410 Waterloo

Tél & Fax : 02 351 17 01

gsm : 0475 85 05 10 ou 0475 41 19 96

www.latelierdesaintpierre.be

Menu de août-septembre 2026 - Institut Saint Jacques

	DU 31 AU 4	DU 7 AU 11	DU 14 AU 18	DU 21 AU 25	DU 28 AU 29
L U N D I	31pot brocolis9 Waterzooi4 Riz1.2 Mousse au choco4 	7Potage st germain9 Farfalle2 à la sauce Vénitienne et fenouil4 Gruyère râpé4 Flan vanille 4 	14potage crécy Bl.poulet 1 Compote Pommes nature Yaourt aux fruits4 	21Pot concombre9 Cornettes 2 à la volaille et brunoise de légumes4 Fromage 4 Mousse choco 4 	28Pot brocoli9 Blanquette 4.1 Ebly1.2 Flan vanille 4 
M A R D I	1Potage Lyonnais 9 Pâtes 2 à la sauce bolognaise et légumes variés 1 Gruyère râpé 4 gaufrette 4.5.7.10 	8Potage poireaux 9 Oiseau ss tête 1 Carottes 1 Pommes nature Cake 4.5.7.10 	15 pot brabançon9 Pâtes 2 à la sauce Jambon et champignons 1.4 Fromage râpé 4 Frangipane 4.5.7.10 	22Potage campagne9 Boulettes 1 Sauce tomates Riz 1.2 Galette 4.5.7.10 	29Potage Lyonnais 9 Pâtes 1.2 à la sauce napolitaine et mixte de légumes 1 Fromage râpé 4 Cake 4.5.7.10 
J E U D I	3Pot tom-légumes 9 bûchette 1 Chou fleur crème 4 Pommes nature Fr.bl.fruits 4 	10Pot andalou 9 Dinde1 Panais crème4 Salade/ vin1.5.14 Ebly1.2 Pudding choco 4 	17Potage tomates9 Pain de viande1.4.5 Pois et carottes 1 Pommes sautées 1 Flan caramel4 	24Potage niçois 9 Rôti de porc1 Epinards crème4 Salade tomate1.5.14 Pommes vapeur Pudding vanille4 	
V E N D R E D I	4Potage cerfeuil 9 Duo de viande1 Petits pois 1 Purée 4 Fruits de saison 	11Pot de céleri 9 Salade saumon1.5.6.14 Macedoine1.5.14 Pdt froides 1.5.14 Fruits belges 	18Potage gr.Mère9 Sauté provençal 1 Semoule 1.2 Fruit local 	Journée pédagogique	

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
- 26 Tomates