



Traiteur Ruelle SRL

1410 Waterloo

Tél : 02 351 17 01

gsm : 0475 85 05 10

www.latelierdesaintpierre.be

Menu d'Octobre 2026 - Ecole Saint-Jacques

	Du 1 au 2/10	Du 5 au 9	Du 12 au 16/10
L U N D I		5Pot st germain9 Pâtes 2 Bolognaise et brunoise de légumes1 Fromage râpé4 Flan vanille 	12Potage crécy 9 Saucisse 1 Trio de légumes1 Pommes rissolées Pudding vanille 4 
M A R D I		6Pot poireaux 9 Steak haché 1 Potée aux carottes 1 gaufre4,5,7,10 	13Pot brabançon 9 Pâtes 2 à la sauce Vénitienne et fenouil Gruyère râpé 4 Galette 4.5.7.10 
J E U D I	1Pot tom-légumes 9 Chipolata1 Endives crème4 Pommes rissolées 1 Yaourt aux fruits 4 	8Pot andalou 9 Escalope volaille 1 Epinards crème 4 Pdt lyonnaises1 Fruits frais 	15Potage tomates 9 Etuvé Marengo 1 Aux champignons Riz1.2 Yaourt sucré 4 
V E N D R E D I	2Pot Cerfeuil 9 Blanc de poulet 1 Petits pois 1 Pommes nature Fruits de saison 	9Pot céleri 9 Boudin blanc 1 Compote Purée 4 Mousse au choco 	16Potage courgette 9 Filet de dinde 1 Chou-fleur à la crème4 Pommes nature Fruit 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 moutarde