



L'ATELIER DE SAINT PIERRE

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 Janvier 2024 ECOLE ANNE MARIE

	Du au	Du 8 au 12	Du 15 au 19	Du 22 au 26	Du 30/1 et 31/1
L U N D I		8 Saucisse 1 Trio de légumes 1 Pommes nature Pudding Vanille 4 	15 Cornettes 2 à la sauce volaille et champignons4 Fromage râpé 4 Flan caramel 4 	22 Vol au vent 4 Semoule 2.1 Mousse choco 4 	29 Pâtes 2 à la sauce Napolitaine Fromage 4 Yaourt nature 4 
M A R D I	 	9 Pâtes2 à la sauce vénitienne et fenouil 1 Fromage râpé4 Galette 4.5.7.10 	16 Paupiette vol. 1 Pois et carottes 1 Pommes boulangères1 Gaufrette 4.5.7.10 	23 Farfalle 2 à la sauce Bolognaise 1 Fromage râpé4 Cake 4.5.7.10 	30 Filet poulet 1 Potée aux carottes 1 Frangipane 4.5.7.10 
J E U D I		11 Filet poulet 1 Compote Pommes sautées 1 Yaourt fruits 4 	18 Rôti porc 1 Epinards crème4 Purée 4 Yaourt sucré 4 	25 Steak haché1 Princesses 1 Pommes rissolées 1 Pudding choco4 	
V E N D R I	 	12 Poisson pané 2.6 Chou-fleur au beurre1 Purée4 Fruits BIO 	19 Boulettes 1 Sauce tomate Riz1  Fruit de saison	26 Beignet poisson 2.6 Chou blanc crème4 Purée 4 Fruits 	

Le traiteur se réserve le droit modifier le menu suivant le marché