



















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 novembre 2024 ECOLE *Anne-Marie*

	Du 4/11 au 8/11	Du 11 au 15	Du 18 au 22	Du 25 au 29	
L U N D I	PAS DE POTAGES NI DE REPAS CHAUDS - MERCI DE PREVOIR DES TARTINES <i>→ Conférence péda</i>	CONGÉ - ARMISTICE	Pot concombres ⁹ Cornettes 2 à la volaille et brunoise de légumes 4 Fromage râpé 4 Yaourt fruits ⁴ 	Potage brocolis ⁹ Blanquette aux carottes et champignons ^{1.4} Ebly 1.2 Pudding choco ⁴ 	
M A R D I	 <i>oiseaux sans tête</i> <i>• Potée aux carottes</i> <i>• Biscuit</i>	Potage brabançon ⁹ Coquillettes ² Jambon et champignons 4 Gruyère râpé ⁴ Galettes 4.5.7.10 	Potage potiron ⁹ Boulettes 1.5.4 Sauce tomate et jardinière de légumes ¹ Riz 1.2 Gaufrette 4.5.7.10 	Potage lyonnais ⁹ Farfalle ² Sœe napolitaine à la julienne de légumes ¹ Fromage râpé ⁴ Gaufre 4.5.7.10 	
J E U D I	Potage andalou ⁹ Rôti de dinde ¹ Panais à la crème Purée 4 Yaourt sucré 4 	Potage tomates 9 Pain viande 1.4.5 Endives crème ⁴ Pommes nature Flan caramel 4 	Potage niçois ¹ Rôti braisé 1 Petits pois et carottes ¹ Purée courgettes 4 Mousse chocolat 4 	 <i>conférence péda</i> <i>→ pas de repas tartines</i>	
V E N D R I	Potage céleri ⁹ Poisson meunière 2.6 Trio de légumes ¹ Pommes nature Fruit de saison 	Potage courgettes ⁹ Sauté de volaille À la provençale Semoule 2.1 Fruit du pays 	Potage verdurette ⁹ Poisson pané 2.6 Sal/vin 1.5.14 Haricots beurre ¹ Pommes nature Fruit de saison 	Pot cerfeuil 9 Cordon bleu 1.2 Nugget 1.2 Ratatouille aux poivrons, courgettes, aubergines ¹ Purée 4 Fruit belge 	

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