







	Lundi / Méindeg	Mardi / Dënschdeg	Mercredi / Mëttwoch	Jeudi / Donneschdeg	Vendredi / Freideg
Entrée 	Choix de deux crudités ou cuités plus une variété de salade dont une crudité BIO chaque jour				
Entrée	Auswiel tëschent zwou Zorte réiem oder gekachtem Geméis plus eng Zort Zalot, dovun all Dag ee réit BIO-Geméis				
Plat	*	Poitrine de veau	Lasagnes aux légumes	Pavé de saumon rôti	Filet de poulet au curry et au lait de coco
Plat	*	Gefëllt Kallefsbrëschtchen	Geméislasagne	Gebrodene Saumonspavé	Pouletsfilet mat Curry a Kokosmëllech
Allergènes	*	Poitrine de veau farcie, sauce tomate: Œufs / Eier	Lasagnes aux légumes (courgette, mozzarella et coulis de tomates): Gluten (blé), Lait / Gluten (weizen), Milch	Pavé de saumon grillé au four: Poissons / Fische	émincé de volaille au curry: Gluten (blé), Lait, Moutarde / Gluten (weizen), Milch, Senf
Légume	*	Duo de haricots	Salade verte 	Petits pois	Carottes 
Geméis	*	Zweeërlee Bounen	Gréng Zalot	lerbessen	Wuerzel
Allergènes	*	Haricots beurre: Haricots verts:	Salade verte (accompagnement plat):	Petits pois (00):	Carottes :
Féculent	*	Purée de pommes de terre 	*	Pommes de terre au four 	Boulgour 
Bäilag	*	Gromperepüree	*	Gromperen am Schäffchen	Bulgur
Allergènes	*	Purée de pommes de terre du terroir luxembourgeois (00): Lait, Soja, Sulfites / Milch, Sojabohnen, Sulfites	*	Pomme de terre fondante: Sulfites / Sulfites	Boulgour: Gluten (blé) / Gluten (weizen)
Dessert	*	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais
Dessert	*	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst
Allergènes	*				