





	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	Dinde façon kebab	Penne all'arrabiata	Filet limande, sauce au curry	Longe de porc, sauce moutarde	Steak haché pur bœuf 
Plat	Schnuddelhongkebab	Penne all'arrabiata	Filet vun der Routzong mat Curryzooss	Schwéngs-Faux-Filet mat Moschterzooss	Gehacktesbifdeck aus PUEREM RËNDFLEESCH
Allergènes	Emincé de dinde au paprika: Gluten (blé, orge), Lait, Céleri / Gluten (weizen, gerste), Milch, Sellerie	Pâtes penne: Gluten (blé) / Gluten (weizen) / Sauce all'arrabiata (00)	Filet de lieu au lait de coco et au curry: Lait, Poissons / Milch, Fische	Rôti de porc sauce moutarde: Lait, Moutarde / Milch, Senf	Steak haché de boeuf (00):
Légume	Garniture kebab	Salade verte	Epinards	Duo de haricots	Légumes provençaux
Geméis	Kebabgarnéierung	Gréng Zalot	Spinat	Zweeërlee Bounen	Provënzalescht Geméis
Allergènes	Garniture Pita:	Salade verte: Moutarde, Sulfites / Senf, Sulfites	Epinards à la crème: Lait / Milch	Haricots beurre: Haricots verts:	Légumes provençaux:
Féculent	Potatoes 	*	Pommes sautées 	Riz créole	Fusilli
Bäilag	Gromperen		Gebrode Gromperen	Kreolesche Râis	Fusilli
Allergènes	Potatoes: Sulfites / Sulfites	*	Pommes de terre sautées (00): Lait, Sulfites / Milch, Sulfites	Riz (00):	Pâtes fusilli (00): Gluten (blé), Œufs / Gluten (weizen), Eier
Dessert	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais
Dessert	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst
Allergènes					