








	Lundi / Méindeg	Mardi / Dënschdeg	Mercredi / Mëttwoch	Jeudi / Donneschdeg	Vendredi / Freideg
Potage	Soupe de légumes  *		Soupe de carottes  *		*
Zopp	Geméiszopp	*	Fenchelzopp	*	*
Allergènes	Soupe de légumes: Céleri, Sulfites / Sellerie, Sulfites	*	0	*	*
Entrée 	Choix de deux crudités ou cuitités 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	Emince de bœuf au pesto rouge 	Poitrine de veau farcie, sauce aux champignons	Lasagnes végétarienne	Pavé de saumon	Poulet tikka massala
Plat	Rëndsgeschnetzeltes mat roudem Pesto	Gefëllt Kallefsbrëschtche mat Champignonszooss	Vegetaresch Lasagne	Gebrodene Saumonspavé	Hénger-Tikka-Masala
Allergènes		Poitrine de veau farcie sauce crème et champignons: Lait, Œufs / Milch, Eier	Lasagnes végétariennes (sans Quorn): Gluten (blé), Lait, Œufs, Céleri / Gluten (weizen), Milch, Eier, Sellerie	Pavé de saumon grillé au four: Poissons / Fische	Poulet Tikka massala: Lait / Milch
Légume	Haricots verts	Brocolis	Salade verte 	Jardinière de légumes	Poireaux
Geméis	Gréng Bounen	Brokkoli	Gréng Zalot	Geméisjardinière	Porretten
Allergènes	Haricots verts:	Brocoli (00):	Salade verte (accompagnement plat):	Jardinière de légumes:	Fondue de poireaux: Lait / Milch
Féculent	Gratin dauphinois	Spaëzles	*	Purée de pommes de terre 	Riz
Bäilag	Gromperegratin	Spätzle	*	Gromperepuree	Räis
Allergènes	Gratin Dauphinois: Lait / Milch	Spätzles: Gluten (blé, épeautre), Œufs / Gluten (weizen, spelt), Eier	*	Purée de PDT: Lait, Sulfites / Milch, Sulfites	Riz (00):
Dessert 	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO	Fruits frais BIO
Dessert	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst
Allergènes					