





	Lundi / Méindeg	Mardi / Dënschdeg	Mercredi / Mëttwoch	Jeudi / Donneschdeg	Vendredi / Freideg
Potage	Soupe de céleri  *	*	Soupe de brocolis  *	*	*
Zopp	Zelleriszopp	*	Brokkoliszopp	*	*
Allergènes	Potage de céleri BIO: Céleri / Sellerie	*	Potage de brocoli:	*	*
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 farcie à la tomate	Emincé de bœuf aux olives 	Gnocchi all'arrabiata	Colin au pesto	Bouchée à la reine
Plat	Mat Tomate gefëllte Kallefsbrëschtchen	Rëndsgeschnetzeltes mat Oliven	Gnocchi all'arrabiata	Pesto-Séilachs	Paschtéit
Allergènes	Poitrine de veau farcie, sauce tomate: Œufs / Eier	Emincé de bœuf aux olives: Gluten (blé), Céleri, Saïfres / Gluten (weizen), Sellerie, Saïffes	Gnocchi: Gluten (blé) / Gluten (weizen)	Pesto bio: filet de colin: Gluten (blé), Lait, Poissons / Gluten (weizen), Milch, Fische	Bouchée à la Reine: Gluten (blé), Lait / Gluten (weizen), Milch
Légume	Haricots verts	Poireaux	Salade verte	Jardinière de légumes	Petits pois
Geméis	Gréng Bounen	Porretten	Gréng Zalot	Geméisjardinière	Ierbessen
Allergènes	Haricots verts:	Fondue de poireaux:	Salade verte (accompagnement plat):	Jardinière de légumes:	Petits pois (00):
Féculent	Spätzles	Gratin dauphinois	*	Fusilli	Riz basmati
Bäilag	Spätzle	Gratin dauphinois	*	Fusilli	Basmatiräis
Allergènes	Spätzles: Gluten (blé, épeautre), Œufs / Gluten (weizen, spelt), Eier	Gratin Dauphinois: Lait / Milch	*	Pâtes fusilli (00): Gluten (blé), Œufs / Gluten (weizen), Eier	Riz basmati Blanc:
Dessert	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais
Dessert	*	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst
Allergènes					