





















Bébés (6-18 mois)	Lundi / Méindeg	Mardi / Dënschdeg	Mercredi / Mëttwoch	Jeudi / Donneschdeg	Vendredi / Freideg
Potage	Soupe au cerfeuil	Potage de butternut	Soupe de chou-fleur 	Soupe de légumes 	Potage au céleri 
Zopp	Kierwelszopp	Bottemosskalbasszopp	Choufleurszopp	Geméiszopp	Zelleriszopp
Allergènes	Potage de cerfeuil:	Crème de potiron: Lait, Sulfites / Milch, Sulfites	Potage de chou-fleur:	Potage mixte: Céleri / Sellerie	Céleri rave (mouliné): Céleri / Sellerie
Plat	Dinde	Bœuf 	Poisson	Veau 	Poulet 
Plat	Schnuddelhong	Rëndfleesch	Fësch	Kalleffleesch	Poulet
Allergènes	Volaille (mouliné):	Bœuf (mouliné):	Filet de poisson (00): Poissons / Fische	Veau (mouliné):	Volaille (mouliné):
Légume	Haricots verts	Poêlée de légumes	Navets 	Brocolis 	Poireaux 
Geméis	Gréng Bounen	Geméispan	Ribben	Brokkoli	Porretten
Allergènes	Haricots verts:	Jardinière de légumes:	Navet:	Brocolis:	Fondue de poireaux: Lait / Milch
Féculent	Pâtes	Riz	Pâtes	Semoule 	Pommes de terre 
Bäilag	Nuddelen	Räis	Nuddelen	Schmull	Gromperen
Allergènes	Pâtes (mouliné): Gluten (blé) / Gluten (weizen)	Riz (mouliné):	Pâtes (mouliné): Gluten (blé) / Gluten (weizen)	Semoule (moulinée): Gluten (blé) / Gluten (weizen)	Pommes de terre (mouliné): Sulfites / Sulfites
Enfants (18-36 mois)	Lundi / Méindeg	Mardi / Dënschdeg	Mercredi / Mëttwoch	Jeudi / Donneschdeg	Vendredi / Freideg
Potage	Soupe de cerfeuil	Potage de butternut	Soupe de chou-fleur 	Soupe de légumes 	*
Zopp	Kierwelszopp	Bottemosskalbasszopp	Choufleurszopp	Geméiszopp	Zelleriszopp
Allergènes	Potage de cerfeuil:	Crème de potiron: Lait, Sulfites / Milch, Sulfites	Potage de chou-fleur:	Soupe de légumes mixée:	*
Entrée	Choix de 2 crudités ou cuitidés plus 1 variété de salade dont 1 crudité bio chaque jour				
Dageszopp	Auswiel tëschent 3 Zorte réiem oder gekachtem Geméis				
Plat	Escalope de dinde, sauce aux champignons	Emincé de bœuf aux herbes 	Lasagne végétarienne 	Veau marengo 	Tortilla aux pommes de terre 
Plat	Schnuddelhonchnitzel mat Champignonszooss	Rëndsgeschnetzeltes mat Kraider	Vegetaresch Lasagne	Kalleffleesch-Marengo	Gromperentortilla
Allergènes	Escalope de dinde (00) (119 B): Sauce crème champignons: Gluten (blé), Lait, Céleri, Sulfites / Gluten (weizen), Milch, Sellerie, Sulfites	Emincé de bœuf au romarin:	Lasagnes végétariennes (sans Quorn): Gluten (blé), Lait, Œufs, Céleri / Gluten (weizen), Milch, Eier, Sellerie	Veau Marengo:	Omelette nature: Œufs / Eier Pomme de terre fondante: Sulfites / Sulfites
Légume	Haricots verts	Poêlée de légumes	Salade verte	Brocolis 	Poireaux 
Geméis	Gréng Bounen	Geméispan	Icebergzalat	Brokkoli	Porretten
Allergènes	Haricots verts:	Poêlée légumes d'antan:	Salade verte (accompagnement plat):	Brocoli (00):	Fondue de poireaux: Lait / Milch
Féculent	Farfalles	Riz complet	*	Semoule 	*
Bäilag	Farfalle	Vollkar-Pilawräis	*	Schmull	*
Allergènes	Pâtes farfalle: Gluten (blé) / Gluten (weizen)	Riz complet BIO:	*	Semoule complète Bio: Gluten (blé) / Gluten (weizen)	*