






	Lundi / Méindeg	Mardi / Dënschdeg	Mercredi / Mëttwoch	Jeudi / Donneschdeg	Vendredi / Freideg
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	Gnocchi, sauce arrabiata	Hamburger pur boeuf 	Poisson blanc, sauce provençale	Emincé de porc aux herbes	Emincé de boeuf à la provençale
Plat	Gnocchi mat Arrabiata-Zoos	Hamburger aus rengem Rëndfleesch	Wäisse Fësch mat Sauce Provençale	Schwéngsgeschnetzelt mat Kraider	Rëndsgeschnetzelt provençale
Allergènes	Gnocchi: Gluten (blé) / Gluten (weizen) Sauce all'arrabiata (00)	Steak haché de boeuf (00)	Filet de colin sauce provençale: Poissons / Fische	Rôti de porc aux herbes:	Emincé de boeuf à la provençale*: Céleri / Sellerie
Légume	Salade verte 	Garniture hamburger	Epinards	Chou romanesco	Carottes
Geméis	Gréng Zalot	Garniture fir Hamburger	Spinat	Romanesco	Wuerzelen
Allergènes	Salade verte (accompagnement plat):	Garnitures burger: Moutarde / Senf	Epinards hachés:	Chou romanesco:	Carottes :
Féculent	*	Pommes de terre rôties 	Ecrasé de pommes de terre 	Fusilli	Farfalles
Bäilag	*	Gebrode Gromperen	Zerdréckt Gromperen	Fusilli	Farfalle
Allergènes	*	Pommes de terre rôties: Sulfites / Sulfites	Ecrasé de pommes de terre: Sulfites / Sulfites	Pâtes fusilli (00): Gluten (blé), Œufs / Gluten (weizen), Eier	Pâtes farfalle (00): Gluten (blé) / Gluten (weizen)
Dessert	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais
Dessert	*	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst
Allergènes					