

LUNDI 23 NOVEMBRE 2020*

RESTAURANT MELUSINE

soupe

Soupe de hokkaido et jus d'orange

hokkaido = potimarron = espèce de potiron, famille des courges

plat principal

Escalope de porc bio (L)

sauce paprika
crème bio, paprika doux - 7

plat végétarien

Escalope de tofu pizzaiolo

sauce tomates, basilic et mozzarella - 6, 7

accompagnement

Pommes de terre rôties bio

(Luxembourg)

légumes

Carottes étuvées

(Trifolie, Cruchten)

- collations -

Demi-baguette

Poulet (bio) au curry maison

curry = mélange indien d'une quinzaine d'épices (dont curcuma, piments)
1(blé), 3, 7, 10

Crudités bio

1(blé), 3, 10

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison. Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes. Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.

* réservé au personnel du LEM

MARDI 24 NOVEMBRE 2020

RESTAURANT MELUSINE

plat principal

Poitrine de veau farcie bio (L)

sauce moutarde (Ourdaller)

3, 7, 10, 12

plat végétarien

Ragoût de légumes bio au quinoa bio

quinoa français (faenum.fr)

accompagnement

Pommes de terre vapeur

Ferme Trifolie Cruchten

légumes

Chou blanc bio aigre-doux

dessert

Gâteau à l'orange

farine bio des Moulins de Kleinbettingen - 1(blé), 3, 7

- collations -

Wäinzoossiss rôtie

dans un ragoût de sauce tomate et légumes

avec du riz rouge de Camargue

carotte, céleri, petits pois - 7, 9, 12

Boulette de millet au tofu

La cultivation du millet nécessite peu d'eau.

Très riche en vitamines. Bon pour la digestion. - 3, 6, 12

Yaourt de la ferme Drauffelt

7

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison. Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes. Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.

MERCREDI 25 NOVEMBRE 2020

RESTAURANT MELUSINE

plat principal

Carbonade de bœuf bio (L) aux carottes et petits oignons

sauce brune = jus de braisage allongé avec une réduction de vin rouge - 12

plat végétarien

Gratin de courge bio et pommes de terre (bio) aux baies roses

potatoes de terre de la Ferme Trifolie (Cruchten)

baies roses = « faux poivre » - 7

accompagnement

Pâtes complètes bio

pâtes de la marque Byodo - 1

- collations -

salade de strozzapreti

courgettes, zeste de citron, mozzarella bio,
parmesan (parmigiano reggiano), haricots verts, câpres
câpres = fruits du câprier (p.ex. Malte) conservés dans de la saumure vinaigrée

1, 7, 12

JEUDI 26 NOVEMBRE 2020

RESTAURANT MELUSINE

plat principal

Filet de poulet bio sauce à l'échalotte

Poulet d'Ardenne bio de Bertrix (Belgique) - 12

plat végétarien

Flan de betteraves rouges aux pommes

betteraves de Trifolie (Cruchten) - 3, 7

légumes

Poireaux à la crème

7

accompagnement

Semoule de blé bio

1 (blé)

dessert

Tartelette au chocolat noir

1(blé), 3, 6, 7

- collations -

soupe de lentilles vertes françaises, Kassler

carottes, oignons, poireaux, pommes de terre, céleri, kassler

kassler = carré de porc fumé et saumuré - 9, 12

soupe de lentilles vertes françaises, Haloumi

carottes, oignons, poireaux, pommes de terre, céleri, haloumi

haloumi = fromage de chèvre et de brebis

7, 9, 12

dessert

petits fours

1 (blé), 7, 8 (amandes)

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison. Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes. Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.

VENDREDI 27 NOVEMBRE 2020

RESTAURANT MELUSINE

plat principal

Dos de Cabillaud au chorizo bio

sauce beurre blanc

Cabillaud frais (pêche durable)

chorizo = saucisson piquant basque / espagnol / portugais - 4, 7, 12

plat végétarien

Tarte fine au fenouil et carottes bio

sauce beurre blanc

1 (blé), 3, 7

légumes

Brocoli aux amandes

8 (amandes)

accompagnement

Riz complet bio de Camargue

- collations -

sandwich au camembert de chèvre

camembert de la ferme Baltès (Stegen)

salade de carottes au miel, graines de courge

miel de Nature et Terroir (lycée Ermesinde)

1 (blé), 7

dessert

fruit

Ce menu est sujet à être modifié à court terme au gré des opportunités d'achat ou des capacités de livraison. Tous les légumes et fruits frais utilisés dans nos menus proviennent de l'agriculture biologique ou de producteurs locaux avec lesquelles nous entretenons des coopérations directes. Dans la mesure du possible, les produits proviennent du Luxembourg ou de la Grande Région.