

LUNDI 7 DECEMBRE 2020*

RESTAURANT MELUSINE

potage

Crème de céleri et carottes bio

7,9

plat principal

Ragoût de marcassin au porto

12

plat végétarien

Bouchée aux champignons et persil

champignons bio, mélange brun et blanc - 1(blé), 3, 7

accompagnement

**Chou blanc bio au lard
Semoule de blé**

1 (blé)

- collations -

Demi-baguette

Jambon cru bio

1 (blé)

Demi-baguette

Houmous maison

purée de pois-chiche (bio) et de sésame (bio)- 1 (blé), 11

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 8 DECEMBRE 2020

RESTAURANT MELUSINE

plat principal

Penne complètes

sauce carbonara (lard bio)
pâtes Byodo (bio) - 1 (blé), 7, 12

plat végétarien

Penne complètes

sauce tomates aux lentilles
Lentilles bio faenum.fr - 12

dessert

Gâteau au citron

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

- collations -

Petites nouilles au curry et Wirschtercher

petits pois, haricots verts, oignons, mayonnaise, jus de citron, Wirschtercher

Petites nouilles au curry et Tofu

petits pois, haricots verts, oignons, mayonnaise, jus de citron, tofu

Yaourt de Drauffelt

1 (blé), 6, 7, 12

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 9 DECEMBRE 2020

RESTAURANT MELUSINE

plat principal

Quart de poulet bio

sauce au curry rouge
poulet Belge de Poulet d'Ardenne à Bertrix
7, 12

plat végétarien

Steak de tofu

sauce à la crème à l'estragon
6, 7

légumes

Petits pois

accompagnement

Boulgour bio

1(blé)

- collations -

salade de semoule aux légumes

carottes, petits pois, haricots verts, céleri,
moutarde Ourdaller (produit luxembourgeois), vinaigre de pommes
1 (blé), 7, 9, 10, 12

fruit de saison

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.

JEUDI 10 DECEMBRE 2020

RESTAURANT MELUSINE

plat principal

Ragoût de veau sauce tomate

veau bio luxembourgeois - 12

plat végétarien

Aloo Gobi

Recette d'un curry indien sur base de pommes de terre et de chou-fleur - 7

accompagnement

Riz rouge de Camargue

Purée de carottes

carottes Luxembourgeoises (Ferme Trifolie de Cruchten)

dessert

Tartelette aux amandes et poires

poires de Pretemer Haff (Limpach)

1(blé), 3, 7, 8(amandes)

- collations -

Potée de dinde au chou

chou frisé, carottes, oignons, poireaux, riz rouge de Camargue, crème

Potée de légumes

carottes, poireaux, chou frisé, pois chiches, riz rouge de Camargue, crème

dessert

Assortiment de cakes

Le terme cake se rapporte à la forme (oblongue, plus longue que large) du gâteau (moule à cake).

1 (blé), 3, 7, 8

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 11 DECEMBRE 2020

RESTAURANT MELUSINE

plat principal

Hareng mariné à la crème maison

hareng saumuré au sel, crème fraîche, oignons, baies de genièvre (Wacholder), feuille de laurier, noix et pommes. C'est la saison pour manger le hareng, à cause de sa graisse (en préparation de la saison froide) et ses acides gras polyinsaturés oméga-3. - 4, 7, 8 (noix)

Filet de dorade aux baies roses

(huile d'olive, baies roses, herbes) - 4

plat végétarien

Gratin de poireaux bio et feta

feta chèvre bio, ferme Baltès (Stegen) - 7

légumes

Chou-fleur

Pommes de terre vapeur (L)

Ferme Trifolie de Cruchten

- collations -

Sandwich à la poêlée de légumes

poivrons, courgettes, sauce tomate, oignons, mozzarella, copeaux de parmesan

dessert

fruit de saison

1 (blé), 7, 12

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.