

Lundi 07 Juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Crème d'épinards

Epinards frais du Haff A Sewen de Meispelt

7

plat principal

Langue de jeune bovin sauce Madeira

Jeune bovin de la ferme Matgé-Stolz de Dondelange

12

plat végétarien

Muffin au quinoa, aux épinards et tomates séchées, sauce tomates

1 (blé), 3, 7, 12

accompagnement

Polenta bio

7

légumes

Champignons braisés

- collations -

Demi-baguette

Lyoner bio

Beurre et salade

1 (blé), 7

Demi-baguette végétarienne

Mousse de petits pois

1 (blé), 12

mise à jour par Lou Sergonne

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.

Mardi 08 Juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat principal

Croque-monsieur rond aux légumes rôties

1 (blé)

plat végétarien

**Croque monsieur rond aux champignons,
au fromage Berdorfer et aux oignons**

Fromagerie Schmaalen de Berdorf,
oignons de Christian Mathieu (Naturhaff)

légumes

Salade de céleris et carottes

dessert

Gâteau mokka

1 (blé), 3, 7

- collations -

**Crème de houmous avec une salade de tomates
et de concombres et des boulettes de viande**

Porc de la ferme Georges Weis de Roodt/Ell
et bœuf Galloway de Gallolux de Lintgen

1 (blé), 11

**Crème de houmous avec une salade de
tomates et de concombres et une galette de
courgettes et de feta**

Feta de la ferme Baltes

1 (blé), 3, 7

Yaourt confiture maison

7

mise à jour par Lou Sergonne

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 09 Juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat végétarien

Ragoût de chevreuil

Administration de la nature et des forêts, domaine de l'Etat Gréngewald
12

plat végétarien

Carbonade à la flamande au seitan fait maison

Seitan = pain aux épices cuit dans un bouillon de légumes
1 (blé), 7, 12

accompagnement

Spätzle bio

dessert

Tartelette à la semoule

1 (blé), 3, 7

- collations -

Salade de coquillettes au lard, aux légumes et aux Wirschtercher

Oignons, poireaux, cornichons, carottes, crème, vinaigre de pommes
1 (blé), 7, 12

Salade de coquillettes aux œufs durs, aux légumes et au tofu fumé

Oignons, poireaux, cornichons, carottes, crème, vinaigre de pommes
1 (blé), 3, 6, 7, 12

Riz noir d'Italie au chocolat (pâte de cacao et chocolat Dulcey) et croustillant au praliné

chocolat Dulcey = chocolat blanc caramélisé - 1 (blé), 3, 7, 9

mise à jour par Lou Sergonne

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 Juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat principal

Quiche Lorraine

Lard du porc luxembourgeois élevé en plein air
de la ferme Georges Weis de Roodt/Ell
1 (blé), 3, 7

plat végétarien

Quiche végétarienne

Feta de la ferme Baltès de Stegen
1 (blé), 3, 7

légumes

Salade

Haff A Sewen de Meispelt

dessert

Fraisier

Fraises de la ferme Hoffmann de Hunsdorf
7

- collations -

Hamburger de bœuf Galloway

Tomates, salade, Emmental râpé -
1 (blé), 3, 7, 11

Hamburger de Halloumi

Tomates, salade
1 (blé), 3, 7, 11

Fruit

mise à jour par Lou Sergonne

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 Juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat principal

Filet de colin pané, sauce tartare

Trifolie, Cruchten
1 (blé), 12

plat végétarien

Tofu à la tomate pané, sauce tartare

1 (blé), 3, 6

légumes

Petits pois

accompagnement

Pommes de terre nature

dessert

Duo de crème vanille et chocolat

3, 7

- collations -

**Sandwich au brie de chèvre avec
une salade de carottes
et de courgettes râpées au miel**

Brie de la ferme Baltes de Stegen
1 (blé), 7, 12

Fruit

mise à jour par Lou Sergonne

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.