

Lundi 14 Juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Bouillon de légumes

9

plat A

Saumon aux asperges, sauce au citron

asperges de Hoffmann de Hunsdorf
4, 7, 12

plat B

Fallafels aux asperges

boulettes de pois-chiches bio
11

accompagnement

Quinoa (Allemagne)

- collations -

Demi-baguette

Demi-baguette au Rosbif

bœuf bio rôti, beurre et salade
1 (blé), 7

demi-baguette végétarienne

Crudités et tofu de tomates

1 (blé), 6, 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.

Mardi 15 Juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat A

**Tagliatelle à l'épeautre au brocoli rôti,
pois chiches et citron**

1 (épeautre), 7

plat végétarien

**Tagliatelle à l'épeautre aux champignons,
ricotta et pignons de pin**

1 (épeautre), 7

dessert

Cake à la vanille

1 (blé), 3, 7

- collations -

Quiche aux légumes

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 16 Juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat A

Blanquette de la mer

mélange poissons de mer avec sauce blanche
4, 7, 12

plat B

Blanquette de légumes

7, 9, 12

accompagnement

Riz complet de Camargue

dessert

Tiramisu aux fraises

fraises de Muller-Lemmer de Contern
1 (blé), 3, 7

- collations -

Taboulé aux légumes et au feta

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.

Jeudi 17 Juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat A

Steak de jeune bovin, sauce à l'échalote

1 (blé), 12

plat B

Galettes de lentilles vertes, sauce à l'échalote

lentilles de faenum.fr

1 (blé), 3, 12

accompagnement

Pommes de terre rôties

ferme Trifolie de Cruchten

légumes

Petits pois et carottes

dessert

Crumble à la rhubarbe

1 (blé), 7

- collations -

Ragoût de jeune bovin au poivrons et tomates

riz de Camargue, oignons, carottes

1 (blé), 3, 12

Ragoût de légumes au poivrons et tomates

avec une galette de lentilles vertes

1 (blé), 3, 12

Génoise aux fruits

1 (blé), 3, 7, 8

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 18 Juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat A

Moussaka

gratin de pommes de terre et d'aubergines finement coupées en rondelles avec du hachis de jeune bovin et de Galloway, sauce tomates et sauce béchamel
7, 12

plat B

Moussaka végétarienne au tempeh

gratin de pommes de terre et d'aubergines finement coupées en rondelles avec du tempeh (tofu fermenté), sauce tomates et sauce béchamel
6, 7, 12

dessert

Bavarois à la framboise

3, 7

- collations -

Sandwich à la tapenade surprise

1 (blé), 3, 11, 12

Fruit de saison

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.