

Lundi 28 juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Soupe à la queue de boeuf

Ochsenschwanzsuppe, Oxtail, Ochse = bœuf castré
12

plat 1

Brochettes de bœuf, sauce tomatée et pimentée

12

plat 2

Galettes aux lentilles et aux pois chiches

Pois chiches, lentilles corail et flocons d'avoine
3

- collations -

Demi-baguette

Poulet au curry

1 (blé), 7

demi-baguette végétarienne

Tapenade d'olives vertes

1 (blé)

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 29 juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat 1

Gratin de riz au poisson blanc et aux poireaux

4, 7, 12

plat 2

Gratin de riz aux légumes de printemps

7, 12

dessert

Cake aux myrtilles

1 (blé), 3, 7

- collations -

Croissant au jambon cuit et fromage

sauce béchamel, Emmental, Roude Bouf

1 (blé), 7, 12

Croissant aux légumes

œufs durs, légumes, sauce béchamel, Emmental, Roude Bouf

1 (blé), 3, 7

Yaourt de Drauffelt

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 30 juin 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat 1

Pizza-baguette aux tomates, au feta de chèvre et aux champignons

Feta de chèvre de chez Baltes à Stegen
1(blé), 7

plat 2

Pizza-baguette à l'aubergine, à la mozzarella et aux noix

Fromagerie de Luxembourg
1 (blé), 7, 8 (noix)

dessert

Verrine de crème de citron meringuée

3,7

- collations -

Salade de riz à la grecque

olives vertes, poivrons, oignons, tomates, concombres, feta de chèvre
1 (blé), 7, 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.

Jeudi 1 juillet 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat 1

Bœuf bourguignon

Galloway (Gallolux de Lintgen), vin rouge
12

plat 2

Ragoût de pois chiches, légumes et tomates

12

accompagnement

Pommes de terre nature

légumes

Mange-tout

3,7

dessert

Moka

biscuit génoise, crème au beurre café (Bottercreme)
1(blé), 3, 7

- collations -

Emincé de poulet au curry

poireaux, carottes, céleri, petits pois, crème, pâtes complètes
1 (épeautre), 7, 9

Ragoût de légumes aux pois-chiches

tomates, poivrons, petits pois, carottes, galette de lentilles
1 (blé), 3, 7

Tarte aux fraises

fraises de Muller-Lemmer (Contern)

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 2 juillet 2021

RESTAURANT MELUSINE

plat 1

Veau farci bio sauce au porto

3, 12

plat 2

Curry de lentilles

lentilles vertes de France (faenum.fr)

7, 12

accompagnement

Pommes de terre rôties

légumes

Bouquetière de légumes

carottes, haricots verts, chou-fleur

dessert

Bavarois aux mûres

3, 7

- collations -

Sandwich tomates mozzarella au pistou

pistou basilic

1 (blé), 7, 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.