

Lundi 20 septembre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

crème de poireaux

poireaux de Naturlëtz (distributeur de maraîchers bio luxembourgeois et belges)
allergènes :

plat 1

filet de saumon sauce citron

saumon d'élevage
allergènes :

plat 2

tranche de céleri sauce au curry

mix de carottes (Geméiswierk, Contern)
allergènes :

accompagnement

riz de Camargue

allergènes :

dessert

cake à la vanille

allergènes :

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 21 septembre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

soupe de légumes

allergènes :

plat 1

hamburger (jeune bovin et porc)

bovin de « Biomaufel », distributeur de bovins bio
porc élevé en plein air à la ferme Weiss à Roodt

allergènes :

plat 2

burger de galettes de millet

allergènes :

accompagnement

frites

pommes de terre bio de Trifolie (Cruchten), épluchées à Arlon,
coupées en frites par l'équipe Mélusine

allergènes :

légumes

salade

Geméiswierk (Contern)

allergènes :

dessert

mousse au fromage blanc

allergènes :

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 22 septembre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

potage de tomates

allergènes :

plat 1

bifanas de porc

porc bio élevé en plein air de la ferme Weiss à Roodt

allergènes :

plat 2

curry de lentilles

allergènes :

accompagnement

pommes de terre rôties

allergènes :

légumes

mélange d'automne

allergènes :

dessert

mille-feuille

allergènes :

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 23 septembre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

crème de champignons

allergènes :

plat 1

pizza margherita

tomates et mozzarella

mozzarella de fromagerie de Luxembourg

allergènes :

plat 2

pizza aux courgettes, poivrons et tomates

allergènes :

dessert

basboussa

dessert marocain à base de semoule

allergènes :

Vendredi 24 septembre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

soupe de potiron

local, mais pas de Beringen cette année, à cause des inondations...
allergènes :

plat 1

roulade de jeune bovin, sauce aux oignons

allergènes :

plat 2

boulettes végétariennes à la sauce tomates

boulettes aux lentilles
lentilles bio français, de la société Faenum, livrées dans des sacs de jute
allergènes :

accompagnement

pâtes complètes

allergènes :

légumes

courgettes à l'ail

allergènes :

dessert

gâteau aux mirabelles

allergènes :

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.