

Lundi 4 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

allergènes:

plat 1

Sauté de bœuf aux légumes

bœuf Galloway de Hoffmannshaff Diekirch

allergènes:

plat 2

Sauté de légumes et tofu fumé

légumes disponibles chez Naturlëtz

allergènes:

accompagnement

Pâtes complètes

byodo

allergènes:

dessert

Cake au citron

allergènes:

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 5 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

allergènes:

plat 1

Gratin de pommes de terre et poisson

gratin dauphinois au colin

allergènes:

plat 2

Gratin de pommes de terre aux légumes et aux algues

allergènes:

légumes

épinards à l'ail

allergènes:

dessert

Verrine brésilienne

fécule de maïs bio, lait, œufs, crème, extraits de vanille,

sucre, brisures de noisette

allergènes:

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 6 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage aux épinards

allergènes:

plat 1

Ragoût de bœuf

Galloway de Hoffmannshaff Diekirch

allergènes:

plat 2

Ragoût végétarien au seitan

seitan fait maison

allergènes:

accompagnement

Pommes de terre rôties

Trifolie, Cruchten

allergènes:

légumes

Carottes

allergènes:

dessert

Muffin au pépites de chocolat

allergènes:

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 7 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Crème Vichy

carottes

allergènes:

plat 1

Tarte au fenouil, poire et noix

allergènes:

plat 2

Tarte aux tomates, légumes et lentilles

lentilles de faenum.fr

allergènes:

dessert

Feuilleté aux pommes

allergènes:

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 8 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Bouillon de légumes

allergènes:

plat 1

Boulettes sauce liégeoise

sauce à base de sirop de Liège (www.sirop-de-liege.com)

allergènes:

plat 2

Steak aux haricots rouges, sauce aux fines

Attention à la prononciation !

On ne dit PAS « auzaricorouges » mais on dit « aufinezerbes »

Haricots rouges bio de faenum.fr

allergènes:

accompagnement

Fusilli complètes

allergènes:

légumes

Potimarron (hokkaido)

allergènes:

dessert

Mousse au café façon cappuccino

allergènes:

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.