

Lundi 11 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

potage du jour

allergènes:

plat 1

émincé de jeune bovin, sauce à la moutarde

moutarde et jeune bovin de Millerhaff de Bastendorf

allergènes:

plat 2

couscous de quinoa et pois chiche

allergènes:

accompagnement

boulgour

allergènes:

légumes

petit pois et carottes

allergènes:

dessert

gâteau ardéchois

gâteau moelleux à la crème de marrons

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 12 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

potage du jour

allergènes:

plat 1

chili con carne

viande Galloway de Hoffmannshaff de Diekirch

allergènes:

plat 2

gratin mexicain

allergènes:

accompagnement

riz de camargue complet

allergènes:

dessert

tiramisu

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 13 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

potage du jour

allergènes:

plat 1

spaghettis sauce fruits de mer

saumon label rouge, calamars

allergènes:

plat 2

spaghettis sauce tomates avec lentilles vertes

lentilles de faenum.fr

allergènes:

dessert

tarte aux poires

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 14 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

potage du jour

allergènes:

plat 1

Focaccia tomates cerises et mozzarella

mozzarella du fromagerie de Luxembourg

allergènes:

plat 2

Focaccia aux légumes d'automne et feta

fromage de chèvre de Biohaff Baltes de Stegen

allergènes:

dessert

Verrine au pain d'épices, pomme et chantilly

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.