

Lundi 18 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

allergènes :

plat 1

Spaghetti sauce carbonara

lard de porc fumé de la ferme Weiss

allergènes :

plat 2

Spaghetti sauce arrabbiata

tomates, piments

allergènes :

dessert

Cake marbré

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 19 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

allergènes:

plat 1

Quenelles de brochet sauce Mornay

sauce au fromage Emmental, dérivée de la sauce Béchamel

allergènes :

plat 2

Quenelles de légumes sauce Mornay

allergènes :

accompagnement

Riz rouge de Camargue

allergènes :

légumes

Chou-fleur

allergènes :

dessert

Natas do céu

litt. « crème du ciel », crème traditionnelle portugaise

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 20 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

potage du jour

allergènes:

plat 1

Pièce de bœuf 140g sauce champignons

bœuf Galloway de Hoffmannshaff de Diekirch,
que nous achetons par bêtes entières
allergènes :

plat 2

Galette au millet et poireaux

allergènes :

légumes

Chou rouge aux pommes

Pretemer Haff Limpach
allergènes :

accompagnement

Patates douces rôties

allergènes:

dessert

Tartelette de chocolat noir

« parce que le chocolat noir c'est mieux »
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 21 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

allergènes :

plat 1

Quiche aux oignons

allergènes :

plat 2

Quiche aux légumes

allergènes:

légumes

Salade

allergènes :

dessert

Éclair au 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.

Vendredi 22 octobre 2021

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

allergènes :

plat 1

Steak pressé

boeuf Galloway, Diekirch et jeune bovin de Miller, Bastendorf

allergènes :

plat 2

Falafels

boulettes de pois chiches

allergènes :

accompagnement

Gratin dauphinois

gratin de pommes de terre

Dauphiné = région du sud-est de la France

allergènes :

légumes

Panais

Pastinake, légume prébiotique (nourissant nos bactéries intestinales)

allergènes :

dessert

Gâteau au moka

crème au beurre au café

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.