

Mardi 10 mai 2022

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

plat 1

Pâtes au pesto

plat 2

Pâtes aux légumes de saison

dessert

fruit

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 11 mai 2022

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

plat 1

Chili con carne

bœuf et jeune bovin de la ferme Bio-Baltes

plat 2

Chile sine carne

haricots rouges, maïs, poivrons

dessert

Dessert surprise

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 12 mai 2022

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

plat 1

Paëlla aux fruits de mer

plat 2

Paëlla aux algues

dessert

Salade de fruits

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 13 mai 2022

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

plat 1

Curry de lentilles

plat 2

Asperges blanches

Ferme Hoffmann, Hünsdorf

légumes

Pommes de terre nature

Haff Trifolie, Cruchten

dessert

Cake

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.