

Lundi 27 février 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

plat 1

Curry de carottes et de légumes avec du riz

Légumes bio de « Am Gärtchen », riz bio complet de Camargue

plat 2

Curry de lentilles avec patate douce et riz

Lentilles de Faenum (Mirebeau F), légumes bio du Luxembourg, riz bio complet de Camargue

dessert

Salade de fruits

Fruits bio de saison du Luxembourg

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 28 février 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

plat 1

Poisson de saison avec pommes de terre vapeur et légumes

Poisson sauvage, pommes de terre de Eschette Nico (Esch- Sauer), légumes bio du Luxembourg

plat 2

Pommes de terre avec épinards et œufs

Pommes de terre bio de Eschette Nico (Esch-Sauer), œufs bio de Haff Miller

dessert

Gâteau marbré

Farine bio complète du Luxembourg, chocolat bio de Belcolade

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 1 mars 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

plat 1

Chili sin carne

Haricots de Faenum (Mirebeau F), légumes bio de la région

plat 2

Pot-au-feu marocain

Légumes bio de la région, pois chiches bio de BioG

dessert

Gâteau Streusel

Farine bio complète du Luxembourg, œufs bio de Haff Miller

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 2 mars 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

plat 1

Pommes de terre en papillote avec légumes grillés et séré aux herbes

Pommes de terre bio de Eschette Nico, légumes bio de la région, fromage blanc de Kass-Haff

plat 2

Pommes de terre en papillote avec émincé de bœuf et séré aux herbes

Pommes de terre bio de Eschette Nico (Esch-Sauer), viande de bœuf de Gallolux, fromage blanc de Kass-Haff

dessert

Tiramisu

Lait de Luxlait, œufs bio de Haff Miller

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 3 mars 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

plat 1

SEEmphonie

Composition des menus de la semaine

dessert

Fruits

Fruits bio de saison

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.