

Lundi 6 mars 2023

# RESTAURANT MELUSINE

potage

## Potage du jour

plat 1

## Spaghetti, sauce tomates

Spaghetti complet de Byodo, tomates bio

plat 2

## Spaghetti, sauce au fromage

Spaghetti complet de Byodo, fromage bio de Haff Baltes

dessert

## Salade de 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.

Mardi 7 mars 2023

# RESTAURANT MELUSINE

potage

## Potage du jour

plat 1

## Kniddelen avec lard et oignons

Farine bio du Luxembourg, œufs bio de Haff Miller, viande Demeter de Kass-Haff, oignons bio de « Am Gärtchen »

plat 2

## Kniddelen avec légumes

Farine bio du Luxembourg, œufs bio de Haff Miller, légumes bio de « Am Gärtchen »

dessert

## Brownie

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 8 mars 2023

# RESTAURANT MELUSINE

potage

## Potage du jour

plat 1

## Hamburger avec pommes de terre rôties

Pain bio de Bakhaus, viande bio de Gallolux, pommes de terre bio de Eschette Nico (Esch-Sauer), légumes bio du Luxembourg

plat 2

## Hamburger végétarien avec pommes de terre rôties

Pain bio de Bakhaus, légumes bio du Luxembourg, œufs bio de Haff Miller, quinoa de Markal (France), pommes de terre de Eschette Nico (Esch-Sauer)

dessert

## Gâteau aux pommes

Pommes de Pretemer Haff

**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 9 mars 2023

# RESTAURANT MELUSINE

potage

## Potage du jour

plat 1

## Poisson de saison, pommes de terre et légumes

Poisson sauvage de saison, pommes de terre de Eschette Nico, légumes bio du Luxembourg

plat 2

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

Pommes de terre de Eschette Nico (Esch-Sauer), légumes bio du Luxembourg, fromage blanc de Kass-Haff

dessert

## Choux à la crème

Farine complet bio du Luxembourg, crème bio de Luxlait

**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 10 mars 2023

# RESTAURANT MELUSINE

potage

**Potage du jour**

plat 1

**SEEmphonie**

Composition des plats de la semaine

dessert

**Glace**

Glace bio de BioG

**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.