

Mardi 2 mai 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat 1

Penne Arrabiata

Penne complet bio de Byodo, tomates bio de BioG, légumes bio de Geméiswierk

plat 2

Penne au saumon

Penne complet bio de Byodo, saumon bio de Norvège

dessert

Tiramisu

Œufs bio de Haff Miller, farine bio du Luxembourg, café bio de Mondo del Café

Internat

Wraps Falafel

Wraps fait maison, pois chiches bio de Davert (Ascheberg D)

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 3 mai 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat 1

Omelette avec ratatouille et riz

Œufs bio de Haff Miller, riz complet bio de Camargue, légumes bio de Geméiswierk et « Am Gärtchen »

plat 2

Tofu grillé avec asperges et riz

Tofu bio de Taifun (Freibung D), asperges de Hoffmanns Haff, riz complet bio de Camargue

dessert

Brownie

Chocolat bio de Belcolade, œufs bio de Haff Miller, farine bio du Luxembourg

Internat

Saucisse au curry avec wedges

Viande Demeter de Kass Haff, pommes de terre bio de „Am Gärtchen“

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 4 mai 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat

Pizza-Baguette végétarienne

Pain complet bio de pain et tradition, fromage bio de Haff Baltes, légumes bio de « Am Gärtchen »

dessert

Glace

Glace de Luxlait

Internat

Baguette, charcuteries et fromages

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 5 mai 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat

SEEmphonie

Composition de menus de semaine

dessert

Fruit

Fruit 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.