

Lundi 15 mai 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de saison

plat 1

Risotto aux légumes

Riz Carnaroli bio de Rapunzel, légumes bio de « Am Gärtchen »

plat 2

Risotto aux fruits de mer

Riz Carnaroli bio de Rapunzel, scampis bio de l'Atlantique

dessert

Salade de fruits

Fruits bio de saison

Internat

Chili sin carne

Haricots de Faenum, légumes bio de Geméiswierk

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 16 mai 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de saison

plat 1

Gromperekichelcher

Pommes de terre bio de « Am Gärtchen, oeufs bio de Haff Miller, pommes de Pretemer Haff

dessert

Crème bavaroise

Crème bio de Luxlait, 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.

Mercredi 17 mai 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de saison

plat 1

Saucisses grillées avec purée de pommes de terre

Viande Demeter de Kass Haff, pommes de terre de Am Gärtchen(Diekirch)

plat 2

Brochettes de légumes avec purée de pommes de terre

Légumes bio de Gemeiswierk (Contern), pommes de terre de « Am Gärtchen (Diekirch)

dessert

Gâteau à la rhubarbe

Rhubarbe bio de Am Gärtchen

Internat

Goulasch avec purée de pomme de terre

Viande bio de Gallolux, pommes de terre 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.

Vendredi 19 mai 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de saison

plat 1

SEEmphonie

Composition des menus de semaine

dessert

Fruit

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.