

Lundi 5 juin 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat 1

Pasta, sauce fromage

Pasta complet bio de Byodo, fromage bio de Haff Baltes

plat 2

Pasta, sauce champignons

Pasta complet bio de Byodo, champignons de « Champs vu Glabesch »

dessert

Fruit

Fruits bio de saison

Internat

Hamburger, Wedges

Pain complet bio de Bakhaus, viande bio de Gallolux (Galloway), légumes bio de Geméiswierk

Internat

Hamburger végétarien, Wedges

Pain complet bio de Bakhaus, Quinoa bio de Faenum (F), 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 6 juin 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat 1

Filet de poisson avec pommes de terre et légumes

Poisson sauvage de saison, pommes de terre de « Am Gärtchen », légumes bio de Geméiswierk

plat 2

Escalope de légumes avec pommes de terre et carottes

Légumes bio de Gemeiswierk, pommes de terre de « Am Gärtchen »

dessert

Gâteau aux fraises

Fraises bio du Luxembourg, œufs bio de Haff Miller, farine complète bio 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.

Mercredi 7 juin 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat 1

Hachis Parmentier

Pommes de terre de « Am Gärtchen », viande bio de Gallolux (Galloway)

plat 2

Hachis Parmentier végétarien

Pommes de terre de « Am Gärtchen », légumes bio de Geméiswierk

dessert

Yaourt aux fruits

Yaourt bio du Luxembourg, fruits bio de saison

Internat

Chili con Carne, riz

Haricots rouges de Faenum (F), Tofu bio de Taifun (D), légumes bio de Geméiswierk

Internat

Chili sin Carne, riz

Haricots rouges de Faenum (F), Tofu bio de Taifun (D), 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.

Jeudi 8 juin 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat 1

Potée de riz et de poulet

Riz complet bio de Camargue, poules bio de Haff Miller

plat 2

Chili sin carne

Haricots rouges bio de Faenum (F), tofu bio de Taifun (D), légumes bio de Geméiswierk

dessert

Gâteau aux pommes

Pommes de Pretemer Haff, œufs bio de Haff Miller, farine complète bio du Luxembourg

Internat

Wraps

Wraps faits maison, 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.

Vendredi 9 juin 2023

RESTAURANT MELUSINE

potage

Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

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.