

Lundi 18 septembre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk

Plat 1

Spaghetti, sauce tomates

Spaghetti complets bio de Byodo, légumes bio de Gemeiswierk

Plat 2

Spaghetti Pesto

Spaghetti complets bio de Byodo, légumes bio de Gemeiswierk

Dessert

Coins aux noix

Noix bio de André Zewen, farine bio de A Scheiwesch, oeufs bio de Haff Miller

Internat

Steak de bœuf avec gratin de pommes de terre et sauce au poivre

Viande bio de Gallolux (Galloway), pommes de terre de Eschette Nico (Esch Sauer)

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 19 septembre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk

Plat 1

Riz et ratatouille

Riz complet bio de Camargue, légumes bio de Gemeiswierk

Plat 2

Riz aux champignons

Riz complet bio de Camargue, champignons de Champs vu Glabesch

Dessert

Salade de fruits

Fruit bio de saison

Internat

Pain, salade, fromage, jambon, confiture, salade de fruits, céréales

Pain de A Scheiwesch, fromage de Haff Baltes et Schmalen, jambon Demeter fait maison, 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.

Mercredi 20 septembre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk

Plat 1

Escalope viennoise avec Wedges

Viande Demeter de Kass Haff, p.d.t. de Eschette Nico (Esch-Sauer)

Plat 2

Escalope de céleri avec Wedges

Légumes bio de Geméiswierk, pommes de terre bio de Eschette Nico (Esch-Sauer)

Dessert

Paris-Brest

Farine bio de A Scheiwesch, oeufs bio de Haff Miller

Internat

Saumon en papillote avec riz

Saumon bio de Norvège, riz complet bio de Camargue, 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 21 septembre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk

Plat 1

Poisson de saison avec pommes de terre vapeur

Poisson sauvage de l'Atlantique, p.d.t. de Eschette Nico, légumes bio de Gemeiswierk (Contern)

Plat 2

Tomate farcie et pommes de terre vapeur

Légumes bio de Geméiswierk, pommes de terre de Eschette Nico (Esch-Sauer)

Dessert

Tiramisu

Café bio de Mondo del Café, biscuit fait maison, crème bio du Luxembourg

Internat

Pain, salade, fromage, jambon, confiture, salade de fruits, céréales

Pain de A Scheiwesch, fromage de Haff Baltes et Schmalen, jambon Demeter fait maison, 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.

Vendredi 22 septembre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk

Plat 1

SEEmphonie

Composition des menus de la 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.