

Lundi 25 septembre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk (Contern)

Plat 1

Gratin de pâtes aux légumes

Penne complet bio de Byodo, légumes bio de Gemeiswierk (Contern), fromage bio de Haff Baltes

Plat 2

Gratin de pâtes à la tomate

Penne complet bio de Byodo, tomates bio de Geméiswierk (Contern), fromage bio de Haff Baltes

Dessert

Brownie

Farine de "A Scheiwesch", chocolat bio de Belcolade, oeufs bio de Haff Miller, sucre bio non raffiné

Internat

Couscous à la julienne de légumes

Couscous bio de Markal, légumes bio de Geméiswierk (Contern)

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 26 septembre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk (Contern)

Plat 1

Emincé de bœuf avec pommes de terre et légumes de saison

Vlande bio de Gallolux (Galloway), p.d.t. de Eschette Nico (Esch-Sauer), légumes bio de Gemeiswierk (Contern)

Plat 2

Légumes grillés avec pois chiches, feta et pommes de terre

Légumes bio de Geméiswierk (Contern), pois chiches de Faenum (F), pommes de terre de Eschette Nico

Dessert

Salade de fruits

Fruits bio de saison 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 27 septembre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk (Contern)

Plat 1

Kniddelen (végétarien)

Farine de "A Scheiwesch", oeufs bio de Haff Miller, légumes bio de Gemeiswierk (Contern)

Plat 2

Kniddelen avec sauce au fromage

Farine de "A Scheiwesch", oeufs bio de Haff Miller, fromage bio de Haff Baltes

Dessert

Mille-feuille

Farine de "A Scheiwesch", oeufs bio de Haff Miller, lait bio du Luxembourg

Internat

Bouchée à la reine, riz et légumes

Poulet bio de Haff Miller, riz complet bio de Camargue, légumes bio de Geméiswierk (Contern)

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 28 septembre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk (Contern)

Plat 1

Lasagne au poisson de saison

Pâte bio de Byodo, poisson sauvage de saison, fromage bio de Haff Baltes

Plat 2

Lasagne végétarienne

Pâte bio de Byodo, légumes bio de Geméiswierk, fromage bio de Haff Baltes

Dessert

Tarte aux pommes

Pommes de Pretemer Haff, farine de "A Scheiwesch", oeufs bio de Haff Miller, sucre bio non raffiné

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 29 septembre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk (Contern)

Plat 1

SEEmphonie

Composition des menus de la semaine

Dessert

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.