

Lundi 16 octobre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk

Plat 1

Chili sin carne avec riz

Haricots bio de Faenum (F), riz complet bio de Camargue, légumes bio de Gemeiswierk

Plat 2

Curry de potiron avec du riz

Hokkaido bio de Geméiswierk, riz complet bio de Camargue

Dessert

Salade de fruits

Fruits bio de saison

Internat

Gnocchis, sauce tomates

Gnocchis bio (fait 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.

Mardi 17 octobre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk

Plat 1

Spaghetti, sauce fromage

Spaghetti complet bio de Byodo, fromag bio de Haff Baltes

Plat 2

Spaghetti Napoli

Spaghetti complet bio de Byodo, légumes bio de Geméiswierk

Dessert

Gâteau marbré

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

Internat

Pain, fromage, jambon, céréales

A Scheiwesch, Baltes, Kass-Haff

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 18 octobre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Geméiswierk

Plat 1

Hamburger avec pommes de terre rôties

Pain bio de Bakhaus, viande bio de Gallolux (Galloway), légumes de Gemeiswierk, p.d.t. de Eschette Nico (Esch-Sauer)

Plat 2

Hamburger végétarien avec pommes de terre rôties

Pain bio de Bakhaus, légumes de Geméiswierk, pommes de terre de Eschette Nico (Esch-Sauer)

Dessert

Mousse au chocolat

Chocolat bio de Belcolade, crème bio de Luxlait

Internat

Gromperekichelcher

Pommes de terre de Eschette Nico (Esch-Sauer), pommes de Pretemer Haff

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 19 octobre 2023

RESTAURANT MELUSINE

Potage

Potage de légumes

Légumes bio de Gemeiswierk

Plat 1

Poisson de saison avec pommes de terre vapeur et légumes

Poisson sauvage de saison, p.d.t. de Eschette Nico (Esch-Sauer), légumes bio de Gemeiswierk

Plat 2

Pommes de terre à eau avec l'oeuf au plat et légumes

P.d.t. bio de Eschette Nico (Esch-Sauer), oeufs bio de Haff Miller, légumes bio de Gemeiswierk

Dessert

Glace

Glace bio de Luxlait

Internat

Pain, fromage, jambon, céréales

A Scheiwesch, Haff Baltes, Kass Haff

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 20 octobre 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 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.