

Lundi 6 novembre 2023

# RESTAURANT MELUSINE

potage

## Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat 1

## Spaghetti aux scampis

Spaghetti complet bio de Byodo, scampis bio (Atlantique)

plat 2

## Spaghetti au pesto

Spaghetti complet bio de Byodo, légumes et herbes de Geméiswierk

dessert

## Salade de fruits

Fruits bio de saison

---

Internat

## Gratin de pâtes aux légumes

Pâtes complètes bio de Byodo, légumes bio de Geméiswierk, fromage de Haff Baltes

---

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 7 novembre 2023

# RESTAURANT MELUSINE

potage

## Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat 1

## Gratin de pommes de terre et potiron

Pommes de terre bio de Eschette Nico, légumes bio de Geméiswierk

fromage bio de Schanck-Haff

plat 2

## Gratin de pommes de terre et chou-fleur

Pommes de terre bio de Eschette Nico, légumes bio de Geméiswierk,

fromage bio de Haff Baltes

dessert

## Mousse au chocolat

Oeufs bio de Haff Miller, crème bio luxembourgeoise, chocolat bio de Belcolade

---

Internat

## Wraps

Poulet bio de Haff Miller

Légumes bio de Geméiswierk

---

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 8 novembre 2023

# RESTAURANT MELUSINE

potage

## Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat 1

## Kniddelen aux lardons et aux oignons

Farine de A Scheiwesch, viande bio Demeter de Kass-Haff, œufs bio de Haff Miller

plat 2

## Kniddelen avec sauce tomates

Farine de A Scheiwesch, œufs bio de Haff Miller, légumes bio de Geméiswierk

dessert

## Brownie

Chocolat bio de Belcolade, œufs bio de Haff Miller, crème bio luxembourgeoise

---

Internat

## Risotto au potiron

Risotto bio (Camargue), potiron de Geméiswierk

---

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 9 novembre 2023

# RESTAURANT MELUSINE

potage

## Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat 1

## Schnitzel viennois avec pommes de terre et carottes

Viande de porc Demeter de Kass Haff, pommes de terre bio de Eschette Nico (Esch/Sauer),  
légumes bio de Geméiswierk

plat 2

## Schnitzel au céleri avec pommes de terre et carottes

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

dessert

## Tiramisu

Oeufs bio de Haff Miller, mascarpone bio de Luxlait, café de Mondo del Café

—  
Internat

## Tartines

Pain de A Schweiesch, fromage de Haff Baltès, charcuteries de Kass Haff, céréales maison

---

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 10 novembre 2023

# RESTAURANT MELUSINE

potage

## Potage du jour

Légumes bio de Geméiswierk

plat 1

## SEEmphonie

Composition des menus de semaine

dessert

## Glace

Glace Luxlait

---

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.