

Montag, 27. November 2023

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Nudelaufwurf mit Tomaten

Bio-Vollkornnudeln von Byodo, Bio-Gemüse von Geméiswierk,

Bio-Käse vom Hof Baltes

Menu 2

Nudelaufwurf mit Gemüse

Bio-Vollkornnudeln von Byodo, Gemüse und Kräuter von Geméiswierk,

Bio-Käse vom Hof Baltes

Dessert

Joghurt mit Früchten

Bio-Obst der Saison, Bio-Joghurt aus Luxemburg

Internat

Schnitzel Wiener Art mit Wedges

Bio-Schweinefleisch von Tom Goedert (Ospert), Bio-Kartoffeln von 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.

Dienstag, 28. November 2023

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Fischfilet auf Gemüsereis

Bio-Vollkornreis aus der Camargue, Fang des Tages geliefert von La Provencale,

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 2

Gegrillter Tofu mit Gemüsereis

Bio-Tofu geräuchert von Taifun, Gemüse von Geméiswierk,

Bio-Vollkornreis aus der Camargue

Dessert

Eclair à la Vanille

Bio-Eier vom Hof Miller, Bio-Sahne aus Luxemburg, Mehl von A Scheiwesch

Internat

Abendbrot

Brot von A Scheiwesch, Käse vom Hof Baltes,

Aufschnitt vom Kass Haff, hausgemachte Cerealien

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.

Mittwoch, 29. November 2023

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Schnitzel Wiener Art mit Wedges

Bio-Schweinefleisch von Tom Goedert (Ospern), Bio-Kartoffeln von Eschette Nico (Esch-Sauer)

Menu 2

Sellerieschnitzel mit Wedges

Bio-Gemüse von Geméiswierk, Bio-Kartoffeln von Eschette Nico (Esch-Sauer)

Dessert

Bayrische Creme

Bio-Eier vom Hof Miller, Bio-Sahne aus Luxemburg,

Bio-Chocolade von Belcolade

Internat

Pizzabaguette

Vollkornbaguette von Pain et Tradition

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.

Donnerstag, 30. November 2023

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Curry mit Kürbis und Reis

Hokkaido von Geméiswierk, Bio-Vollkornreis aus der Camargue

Menu 2

Gebackenes Gemüse mit Feta und Reis

Bio-Gemüse von Geméiswierk, Bio-Vollkornreis aus der Camargue, Bio-Käse vom Hof Baltes

Dessert

Mousse au Chocolat

Bio-Eier vom Hof Miller, Bio-Schokolade von Belcolade, Bio-Sahne aus Luxemburg

Internat

Abendbrot

Brot von A Scheiwesch, Käse vom Hof Baltes,
Aufschnitt vom Kass Haff, hausgemachte Cerealien

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.

Freitag, 1. Dezember 2023

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

SEEmphonie

Komposition der Menüs der Woche

dessert

Eis

Eis von Luxlait

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.