

Montag, 4. Dezember 2023

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Risotto Champignons

Bio-Carnerolireis, Champignons von Champs vu Glabesch

Bio-Sahne aus Luxemburg

Menu 2

## Risotto Kürbis

Bio-Carnerolireis, Bio-Kürbis von Geméiswierk und LTA Diekirch

Dessert

## Joghurt mit Früchten

Bio-Obst der Saison, Bio-Joghurt aus Luxemburg

Internat

## Quiche Lorraine

Bio-Schweinefleisch von Tom Goedert (Ospern)

Bio-Sahne, Eier vom Hof Miller

---

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, 5. Dezember 2023

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Lasagne

Bio-Teigplatten, Bio-Rinderfleisch von Gallolux (Galloway), Bio-Käse von Baltes

Menu 2

## Lasagne vegetarisch

Bio-Teigplatten, Bio-Gemüse von Geméiswierk, Bio-Käse von Baltes

Dessert

## Apfelkuchen

Bio-Eier vom Hof Miller, Mehl von A Scheiwesch, Äpfel vom Pretemer Haff

Internat

## Abendbrot

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

---

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, 6. Dezember 2023

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Kniddelen mit Speck und Zwiebeln

Bio-Schweinefleisch von Tom Goedert (Ospern), Mehl von A Scheiwesch

Eier vom Hof Miller

Menu 2

## Kniddelen mit Käsesauce

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller, Käse von Berdorfer

Dessert

## Früchte

Bio-Obst der Saison

Internat

## Lasagne

Bio-Teigplatten, Hackfleisch von Gallolux (Galloway), Käse von Berdorfer

---

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, 7. Dezember 2023

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Kartoffelgratin mit Gemüse

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

Dessert

## Zimtsterne

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

Freitag, 8. Dezember 2023

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## SEEmphonie

Komposition der Menüs der Woche

Dessert

## Obstsalat

Bio-Obst der 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.