

Montag, 18. Dezember 2023

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Gebratene Nudeln mit Gemüse und Feta

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

Menu 2

## Spaghetti mit Tomaten und Mozzarella

Bio-Vollkornnudeln von Byodo, Bio-Tomaten und Mozzarella

Dessert

## Joghurt mit Früchten

Bio-Obst der Saison, Bio-Joghurt aus Luxemburg

---

Internat

## Nudelauflauf mit Tomaten

Bio-Vollkornnudeln von Byodo, Bio-Gemüse aus Luxemburg

---

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, 19. Dezember 2023

# RESTAURANT MELUSINE

## Suppe

### Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

## Menu 1

### Pizzabaguette

Bio-Vollkornbaguette von Pain et tradition, Demeter-Salami vom Kass-Haff,  
Bio-Käse vom Schank-Haff

## Menu 2

### Pizzabaguette Margherita

Bio-Vollkornbaguette von Pain et tradition,  
Bio-Käse vom Schank-Haff

## 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, 20. Dezember 2023

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Schweinesteak mit Kartoffeln und Gemüse

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

Menu 2

## Sellerieschnitzel mit Kartoffeln und Gemüse

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

Dessert

## Früchte

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

---

Internat

## Lachs mit Reis und Gemüse

Bio-Lachs aus Norwegen, Bio-Vollkornreis aus der Camargue  
Bio-Gemüse von Gemeiswierk

---

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, 21. Dezember 2023

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Fisch der Saison mit Salzkartoffeln und Gemüse

Wildfisch geliefert von La Provencale, Bio-Kartoffeln von Eschette Nico,

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 2

## Salzkartoffeln mit Spiegelei und Gemüse

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico, Bio-Eier vom Hof Miller

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Dessert

## Kuchen

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

---

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, 22. Dezember 2023

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## SEEmphonie

Komposition der Menüs der Woche

Dessert

## Obstsalat

Bio-Obst der Saison

---

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.