

Montag, 22. Januar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Kartoffelgratin mit Blumenkohl

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico (Esch-Sauer), Käse vom Hof Baltes

Menu 2

Kartoffelgratin mit Gemüse

Gemüse von « Am Gärtchen », Kartoffeln von Eschette Nico, Käse vom Hof Baltes

Dessert

Obstsalat

Bio-Obst der Saison

Internat

Flammkuchen

Mehl von A Scheiwesch, Quark vom Kass Haff, Speck von Tom Goedert

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, 23. Januar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Hamburger mit Röstkartoffeln

Hamburgerbrot von Bakhaus, Fleisch von Gallolux (Galloway), Gemüse von « Am Gärtchen »

Menu 2

Hamburger vegetarisch

Hamburgerbrot von Bakhaus, Gemüse von « Am Gärtchen »

Dessert

Brownie

Schokolade von Belcolade, Mehl von A Scheiwesch

Internat

Abendbrot

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, 24. Januar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Scampifanne mit Reis

Bio-Scampi aus dem Atlantik, Vollkornreis aus der Camargue

Menu 2

Gemüsecurry mit Reis

Gemüse von „Am Gärtchen“, Reis aus der Camargue

Dessert

Mousse au Chocolat

Schokolade von Belcolade, Sahne von Luxlait

Internat

Cordon-Bleu mit Ofenkartoffeln

Schweinefleisch von Tom Goedert, Kartoffeln von Eschette Nico

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, 25. Januar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Spaghetti Bolognaise

Vollkornspaghetti von Byodo, Fleisch von Gallolux

Menu 2

Spaghetti mit Tomatensauce

Vollkornspaghetti von Byodo, Gemüse von « Am Gärtchen »

Dessert

Tiramisu

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

Internat

Abendbrot

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, 26. Januar 2024

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.