

Montag, 26. Februar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Nudelaufwurf mit Gemüse

Bio-Vollkorn Penne von Byodo, Bio-Gemüse von „Am Gärtchen“

Menu 2

Nudelaufwurf mit Tomaten

Bio-Vollkorn Penne von Byodo, Bio-Tomaten vom LTA Diekirch

Dessert

Obstsalat

Bio-Obst der Saison

Internat

Meet & Greet

Buffet

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, 27. Februar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Chilli sin Carne

Bio-Bohnen von Faenum (F), Bio-Gemüse von „Am Gärtchen“

Menu 2

Nudeleintopf mit weißen Bohnen

Bio-Vollkornnudeln von Byodo, Bio-Bohnen von Faenum (F)

Dessert

Kuchen

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller, 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, 28. Februar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Grillwürstchen mit Kartoffelpüree und Gemüse

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

Bio-Gemüse von „Am Gärtchen“

Menu 2

Vegetarische Grillwürstchen mit Kartoffelpüree

Tofu Würstchen von Taifun, Kartoffeln von Eschette Nico

Dessert

Joghurt

Bio-Joghurt aus Luxemburg

Internat

Spaghetti mit Tomatensauce

Vollkorn Spaghetti von Byodo, Tomaten vom LTA Diekirch

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, 29. Februar 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Fisch der Saison mit Salzkartoffeln und Gemüse

Fisch der Saison, geliefert von La Provencale,
Bio-Kartoffeln von Eschette Nico, Bio-Gemüse von „Am Gärtchen“

Menu 2

Salzkartoffeln mit Spiegelei und Gemüse

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico, Bio-Eier vom Hof Miller, Bio-Gemüse von „Am Gärtchen“

Internat

Tiramisu

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller, Kaffee von Mondo del Café

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, 1. März 2024

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.