

Montag, 30. September 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Pasta Bolognese

Pasta vom Hof Miller, Gemüse von Geméiswierk,
Rindfleisch von Gallolux

Menu 2

Pasta mit Pesto

Gemüse von Geméiswierk, Pasta vom Hof Miller,
Olivenöl von Azeités do Cobral (P)

Dessert

Eis

Eiscreme von Luxlait

Internat

Hamburger mit Röstkartoffeln

Brot von Pain et tradition, Rindfleisch von Gallolux,
Gemüse und Kartoffeln von Geméiswierk

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, 31. September 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Fisch der Saison mit Kartoffeln und Gemüse

Wildfisch aus dem Atlantik, Kartoffeln von Eschette Nico,
Gemüse von Geméiswierk

Menu 2

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Kartoffeln von Eschette Nico, Gemüse von Geméiswierk

Dessert

Obstsalat

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, 1. Oktober 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Kürbiscurry mit Reis

Hokkaido von Eschette Nico,
Gewürze von Aromica,
Vollkornreis aus der Camargue

Menu 2

Spinat mit Ei und Reis

Gemüse von Geméiswierk, Eier vom Hof Miller,
Vollkornreis aus der Camargue

Dessert

Streuselkuchen

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

Internat

Lachs mit Quinoa und Gemüse

Bio-Lachs aus Norwegen, Kino aus Luxemburg,
Gemüse von Geméiswierk

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, 2. Oktober 2024

RESTAURANT MELUSINE

Suppe

Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

Kartoffelgratin mit Blumenkohl

Gemüse von Geméiswierk, Kartoffeln von Eschette Nico,
Käse vom Schank-Haff

Menu 2

Kartoffelgratin mit Champignons

Kartoffeln von Eschette Nico, Champignons vom Knapphaff,
Käse vom Schank-Haff

Dessert

Brownie

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,
Milch vom Kass-Haff, Schokolade von Belcolade

Internat

Wraps mit Hühnchen

Hausgemachte Wraps, Hähnchen vom Karelshaff

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, 3. Oktober 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.