

Montag, 11. November 2024

# RESTAURANT MELUSINE

## Suppe

### Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

## Menu 1

### Lasagne vegetarisch

Bio-Nudeln vom Hof Miller, Bio-Gemüse von Geméiswierk,  
Bio Käse vom Schank-Haff

## Menu 2

### Lasagne vegetarisch

Bio-Nudeln vom Hof Miller, Bio-Käse vom Schank-Haff,  
Sahne aus Luxemburg, Bio-Gemüse von Geméiswierk

## Dessert

### Kuchen

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,  
Butter aus Luxemburg

\*\*\*

## Internat

### Currywurst mit Bratkartoffeln

Bio-Schweinefleisch aus Ospern,  
Bio-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.

Dienstag, 12. November 2024

# RESTAURANT MELUSINE

## Suppe

### Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

## Menu 1

### Fisch im Blätterteig mit Reis

Wildfisch der Saison, Bio-Vollkornreis aus der Camargue

Bio-Gemüse von Geméiswierk

## Menu 2

### Gemüse im Blätterteig mit Reis

Bio-Tofu von Taifun,

Bio-Reis aus der Camargue,

Bio-Gemüse von Geméiswierk

## Dessert

### Brownie

Mehl von A Scheiwesch, Bio-Eier vom Hof Miller,

Bio-Schokolade von Belcolade

\*\*\*

## Internat

### Abendbrot

Brot von A Scheiwesch, Käse vom Hof Baltes,

Aufschnitt vom Kass Haff, Hausgemachte Céréalien

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, 13. November 2024

# RESTAURANT MELUSINE

## Suppe

### Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

## Menu 1

### Gulasch mit Nudeln und Gemüse

Bio-Schweinefleisch aus Oस्पern, Bio-Nudeln vom Hof Miller,  
Bio-Gemüse von Geméiswierk

## Menu 2

### Gemüsegulasch mit Nudeln

Bio-Gemüse von Geméiswierk, Bio-Nudeln vom Hof Miller

## Dessert

### Choux à la crème

Mehl von A Scheiwesch, Bio-Eier vom Hof Miller,  
Butter aus Luxemburg, Bio-Milch vom Kass-Haff

\*\*\*

## Internat

### Gnocchi mit Béchamelsauce

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico, Bio-Sahne 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.

Donnerstag, 14. November 2024

# RESTAURANT MELUSINE

Suppe

## Gemüsesuppe

Bio-Gemüse von Geméiswierk

Menu 1

## Reibekuchen mit Apflekompott

Bio-Kartoffeln von Eschette Nico, Äpfel vom Pretemer Haff,  
Eier vom Hof Miller

Dessert

## Streuselkuchen

Mehl von A Scheiwesch, Eier vom Hof Miller,  
Butter 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, 15. November 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.