

-

charger votre carte 

consulter votre solde 

menu de la semaine 

menu de l'internat 



Restaurant Mélusine

Le restaurant Mélusine est le restaurant scolaire autonome du Lycée Ermesinde. Tous les jours de la

Une attention toute particulière est mise sur la variété de leurs plats. En outre, l'une des priorités du

Les principaux [fournisseurs](#) du restaurant Mélusine sont:

Pains et Tradition - Hautcharage ; Moulin de Dieschbourg - Lauterborn-Halte ; «Gefliggelhaff» Arend-



Les repas sont à payer en espèces ou par carte scolaire.

La carte scolaire peut être téléchargée sur le site du restaurant ou bien par carte.scolaire@restaurant-melusine.lu ou par [Melusine \(melusine.lem.lu\)](http://melusine.lem.lu).

Explications allergènes

chaque numéro correspond à un allergène

1. Céréales, contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches.
 2. Crustacés et produits à base de crustacés
 3. Œufs et produits à base d'œufs.
 4. Poissons et produits à base de poissons.
 5. Arachides et produits à base d'arachides.
 6. Soja et produits à base de soja.
 7. Lait et produits à base de lait.
 8. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, p.
 9. Céleri et produits à base de céleri.
 10. Moutarde et produits à base de moutarde.
 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre (vin, liqueurs)
 13. Lupin et produits à base de lupin. (légumineuse)
 14. Mollusques et produits à base de mollusques. (moules, coquille Saint-Jacques,.....)
-
