# MENU

## Octobre

### Mardi 01.10.

**Entrée:**
concombre
**Menu 1:**
Pâté de viande de volaille avec moutarde (légèrement sucrée) bavaroise, purée de pommes de terre et panais 2, 3, 5, 8
**Menu 2:**
Spätzle (spécialité souabe de pâtes) au fromage ☺
**Dessert:**
Donut

### Mercredi 02.10.

**Entrée**
Salade verte
**Menu 1:**
Spaghetti Bolognaise bio (boeuf), parmesan 2
**Menu 2:**
Curry de légumes (carottes, courgettes, poivron), sauce coco, riz basmati (100% bio) 3 ☺ BIOLOGISCH
**Dessert:**
Fruits de saison ☺

### 03.10. + 04.10.

### férié

☺ = Ce menu est conforme aux standards de qualité DGE pour les repas scolaires et ceux des enfants vivants dans des foyers.
Mais notre cuisine n'est pas encore certifiée.

**Nos plats contiennent les additifs devant être déclarés suivants :**

1 Colorants alimentaires
2 Conservateurs
3 Antioxydants
4 Exhausteurs de goût
5 contient du soufre
6 noirci
7 Enrobage de cire
8 Phosphates
9 Edulcorants
10 contient des traces de phénylalanine
11 avec protéines de lait

BIOLOGISCH® CATERING FÜR SCHULEN & KITAS by OPSIMAHL

BIOLOGISCH by Opsimahl |
Forum Esswirtschaft UG (responsabilité limitée)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.casering | info@biologisch.casering

Certifié par DE-ÖKO-003
N° de contrôle: DE-BE-003-62976-B
Nous utilisons les ingrédients indiqués en qualité bio et nous orientons vers les standards de qualité de la DGE.

# MENU

## Lundi 07.10.

**Entrée**
fromage
**Menu 1:**
Escalope de poulet, sauce au poivron, riz complet (bio)
1, 5 ☺
**Menu 2:**
Spaghetti (bio) avec sauce au citron et julienne de carottes et courgettes, fromage râpé
**Dessert:**
Fruits de saison ☺

## Mardi 08.10.

**Entrée**
Salade, vinaigrette aux herbes et au basilic 3
**Menu 1:**
Goulasch de veau, carottes et pâtes bio ☺
**Menü 2:**
Gratin de patates douces et brocoli à la mozzarella
**Dessert:**
Mini sablé

## Mercredi 09.10.

**Entrée**
Salade de concombre
**Menu 1:**
Gyros de poulet, sauce tzaziki et wedges de pommes de terre
**Menü 2:**
Omelette, haricots blancs en sauce, pommes de terre bio 3
**Dessert:**
Yaourt vanille

☺ = Ce menu est conforme aux standards de qualité DGE pour les repas scolaires et ceux des enfants vivants dans des foyers.
Mais notre cuisine n'est pas encore certifiée.

**Nos plats contiennent les additifs devant être déclarés suivants :**

1 Colorants alimentaires
2 Conservateurs
3 Antioxydants
4 Exhausteurs de goût
5 contient du soufre
6 noirci
7 Enrobage de cire
8 Phosphates
9 Edulcorants
10 contient des traces de phénylalanine
11 avec protéines de lait

BIOLOGISCH by Opsimahl |
Forum Esswirstchaft UG (responsabilité limitée)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.casering | info@biologisch.casering

Certifié par DE-ÖKO-003
N° de contrôle: DE-BE-003-62976-B
Nous utilisons les ingrédients indiqués en qualité bio et nous orientons vers les standards de qualité de la DGE.

# MENU

## Jeudi 10.10.

**Entrée:**
Carottes à grignoter
**Menu 1:**
Boulette de viande (volaille), sauce à a crème, Ebly 1, 5
**Menu 2:**
Deux sticks de légumes (poivron, courgette, aubergine),
sauce tomate et penne bio,
salade avec vinaigrette à la framboise ☺
**Dessert:**
Fruits de saison ☺

## Vendredi 11.10.

**Entrée:**
Salade verte
**Menu 1:**
Burger de poisson (pain, merlu, salade, concombre, tomate, sauce rémoulade),
wedges de pommes de terre 1, 2, 3, 5, 9 ☺
**Menü 2:**
Deux galettes chou-fleur/fromage, sauce aux herbes,
épeautre 3
**Dessert:**
Crème à l'orange et au citron vert

☺ = Ce menu est conforme aux standards de qualité DGE pour les repas scolaires et ceux des enfants vivants dans des foyers.
Mais notre cuisine n'est pas encore certifiée.

**Nos plats contiennent les additifs devant être déclarés suivants :**

1 Colorants alimentaires
2 Conservateurs
3 Antioxydants
4 Exhausteurs de goût
5 contient du soufre
6 noirci
7 Enrobage de cire
8 Phosphates
9 Edulcorants
10 contient des traces de phénylalanine
11 avec protéines de lait

BIOLOGISCH® CATERING FÜR SCHULEN & KITAS by OPSIMAHL

BIOLOGISCH by Opsimahl |
Forum Esswirstchaft UG (responsabilité limitée)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.casering | info@biologisch.casering

Certifié par DE-ÖKO-003
N° de contrôle: DE-BE-003-62976-B
Nous utilisons les ingrédients indiqués en qualité bio et nous orientons vers les standards de qualité de la DGE.

# MENU

**Lundi 28.10.**
**Entrée:**
fromage
**Menu 1:**
Èmincé de poulet sauce citron, riz bio et maïs ☺
**Menu 2:**
Spirelli (pâtes) multicolores avec sauce au brocoli, fromage râpé (100% Bio)
**Dessert:**
Petit roulé à la fraise

**Mardi 29.10.**
**Entrée:**
Salade, vinaigrette aux herbes et au basilic 3
**Menu 1:**
Filet de hoki (poisson) poché, épinards à la crème (bio),
pommes de terre à l'eau ☺
**Menu 2:**
Lasagne végétarienne (tomate, mozzarella)
**Dessert:**
Fruits de saison ☺

☺ = Ce menu est conforme aux standards de qualité DGE pour les repas scolaires et ceux des enfants vivants dans des foyers.
Mais notre cuisine n'est pas encore certifiée.

**Nos plats contiennent les additifs devant être déclarés suivants :**

1 Colorants alimentaires
2 Conservateurs
3 Antioxydants
4 Exhausteurs de goût
5 contient du soufre
6 noirci
7 Enrobage de cire
8 Phosphates
9 Edulcorants
10 contient des traces de phénylalanine
11 avec protéines de lait

BIOLOGISCH by Opsimahl |
Forum Esswirstchaft UG (responsabilité limitée)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.casering | info@biologisch.casering

Certifié par DE-ÖKO-003
N° de contrôle: DE-BE-003-62976-B
Nous utilisons les ingrédients indiqués en qualité bio et nous orientons vers les standards de qualité de la DGE.

# MENU

## Mercredi 30.10.

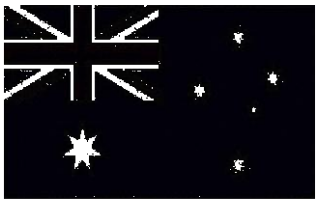
**Entrée:**
Poivron à grignoter
**Menu 1:**
Escalope de porc panée, sauce à la crème, petits pois,
Spätzle (spécialité souabe de pâtes) 1, 5
**Alternative au porc:**
Escalope de poulet panée, sauce à la crème, petits pois,
Spätzle (spécialité souabe de pâtes)1, 5
**Menü 2:**
Schupfnudeln (nouilles de pommes de terre type gnocchi) à la poêle,
avec chou vert et carottes
**Dessert:**
Fromage blanc à la mandarine

## Jeudi 31.10. - l'Australie à l'honneur

**En Australie on mange du potiron toute l'année et à toutes les sauces**

**Entrée:**
fromage

**Menu 1:**
**Saucisse de boeuf fourrée au fromage, ketchup, ragout de potiron, baguette bio** 3, 8
**Menu 2:**
**Velouté au potiron et baguette (100% Bio) *** 3



**Dessert:**
Fruits de saison ☺

☺ = Ce menu est conforme aux standards de qualité DGE pour les repas scolaires et ceux des enfants vivants dans des foyers.
Mais notre cuisine n'est pas encore certifiée.

**Nos plats contiennent les additifs devant être déclarés suivants :**

1 Colorants alimentaires
2 Conservateurs
3 Antioxydants
4 Exhausteurs de goût
5 contient du soufre
6 noirci
7 Enrobage de cire
8 Phosphates
9 Edulcorants
10 contient des traces de phénylalanine
11 avec protéines de lait

BIOLOGISCH by Opsimahl |
Forum Esswirtschaft UG (responsabilité limitée)
Groß-Berliner Damm 82A | 12487 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.casering | info@biologisch.casering

Certifié par DE-ÖKO-003
N° de contrôle: DE-BE-003-62976-B
Nous utilisons les ingrédients indiqués en qualité bio et nous orientons vers les standards de qualité de la DGE.