

MENU

Avril 2019

Lundi 01/04

Entrée :

Salade de choux 2, 3

Menu 1 :

Trois Cevapcici (volaille) avec sauce tomate Ajvar douce,
Riz Djuvec (petit-pois, carottes, poivrons doux)

Menu 2 :

Pâtes Spirelli blé complet avec sauce Brocoli à la crème,

et fromage râpé (100% Bio) 

Dessert :

Babeurre aux fruits rouges
(Fraises, rhubarbe, framboises)

Mardi 02/04

Entrée :

Salade de chou chinois et maïs 3

Menu 1 :

Saucisse de bœuf avec sauce brune
et pommes de terre à l'eau 1, 5, 8

Menu 2 :

Deux escalopes d'épinards sauce paprika et riz épeautre bio 1, 5 

Dessert :


Fruit de la saison 

Mercredi 03/04 – **Journée mexicaine**

Entrée :

Salade de riz mexicaine 2, 3, 5, 9

Menu 1 :

Chili con carne (bœuf) avec crème fraîche 


Menu 2 :

Tortilla avec pommes de terre, maïs, poivrons doux
et dip crème aigre

Dessert :

Muffin au chocolat



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



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

Jeudi 04/04

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Filet de saumon frit avec sauce rémoulade,
et pommes de terre à l'eau ☺

Menu 2 :

Pâtes Spätzle avec sauce aux champignons

Dessert :

Fromage blanc à la poire

Vendredi 05/04

Entrée :

Salade en vinaigrette à la framboise

Menu 1 :

Goulasch de veau avec riz bio ☺

Menu 2 :

Lasagne végétarienne avec bolognaise de soja

Dessert :

Fruit de la saison ☺

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

Nos plats contiennent les additifs devant être déclarés suivants :

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



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 08/04

Entrée :

Salade de concombres 2, 5

Menu 1 :

Filet de colin en croûte avec épinards bio à la crème,
et pommes de terre à l'eau 😊

Menu 2 :

Trois Fallafels avec couscous aux légumes (carottes, petit-pois, poivrons doux),
et fromage blanc aux fines herbes

Dessert :

Yaourt à la cerise

Mardi 09/04

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Émincé de dinde avec petit-pois,
et riz bio 1, 5 😊

Menu 2 :

Petites pommes de terre avec fromage blanc aux radis

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Mercredi 10/04

Entrée :

Fromage

Menu 1 :

Burger (viande de bœuf) à composer soi-même
avec petit pain, steak haché (bœuf), tomates, salade,
concombre, sauce burger et frites 1, 2, 3, 5, 9 😊

Menu 2 :

Soupe de légumes avec panais (100% Bio) 3 

Dessert :

Pouding de semoule avec sucre et cannelle

Le saviez-vous?
Le panais est un
légume racine
particulièrement
digeste qui a bon goût
dans les plats de
résistance, les
garnitures et même
dans les gâteaux !

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



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

Jeudi 11/04

Entrée :

Salade de carottes 3

Menu 1 :

Blanc de poulet cordon bleu fourré au jambon de dinde et au fromage,
avec sauce à la crème et pommes de terre à l'eau 1, 2, 3, 5, 8

Menu 2 :

Spaghetti à la sauce tomates (100% Bio)  😊

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Vendredi 12/04

Entrée :

Salade dressing yaourt

Menu 1 :

Viande hachée (bœuf) avec pâtes Penne bio 1, 5 😊

Menu 2 :

Deux galettes de riz avec crème de carottes et de chou-rave,
petites pommes de terre

Dessert :

Cookie bio au chocolat

Nous vous souhaitons de bonnes vacances de Pâques!

Votre équipe Biologisch

😊 = 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 | 7 Enrobage de cire |
| 2 Conservateurs | 8 Phosphates |
| 3 Antioxydants | 9 Edulcorants |
| 4 Exhauteurs de goût | 10 contient des traces de phénylalanine |
| 5 contient du soufre | 11 avec protéines de lait |
| 6 noirci | |



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 29/04

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Escalope de poulet panée avec sauce brune,
petit-pois et pâtes Spätzle ^{1,5}

Menu 2 :

Pâtes colorées Spirelli avec sauce au fromage (100% Bio)



Dessert :

Fruit de la saison 😊

Mardi 30/04

Entrée :

Salade à la vinaigrette de framboise

Menu 1 :

Filet de saumon frit et mayonnaise au citron,
avec pommes de terre à l'eau 😊

Menu 2 :

Döner végétarien à composer soi-même
avec fougasse, gyros de soja, salade de choux, tomates
et tzatziki ^{2,3}

Dessert :

Donut ¹

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



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.