

MENU

Février 2019

Vendredi 01/02

Entrée :

Salade de carottes ³

Menu 1 :

Cuisse de poulet avec sauce foncée,
et pommes de terre à l'eau ^{1, 5} 😊

Menu 2 :

Deux quenelles de pain avec crème de champignons

Dessert :

Fruit de la saison 😊



Lundi 11/02

Entrée :

Fromage

Menu 1 :

Steak haché (bœuf) avec salsifis,
et pommes de terre à l'eau

Menu 2 :

Légumes du marché oriental avec pois-chiches,
Couscous bio et dip yaourt-menthe 😊

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Mardi 12/02

Entrée :

Salade de concombres avec yaourt ²

Menu 1 :

Ragoût de saucisses (dinde) à la sauce tomate,
pâtes „Pirelli“ blé complet bio ^{2, 3, 8} 😊

Menu 2 :

Gratin de pommes de terre et brocolis

Avec blé vert (100% Bio) 

Dessert :

Pouding à la vanille avec sauce 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 Exhausteurs de goût | 10 contient des traces de phénylalanine |
| 5 contient du soufre | 11 avec protéines de lait |
| 6 noirci | |



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 13/02

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Filet de colin frit et sauce cocktail
Avec pommes de terre à l'eau 😊

Menu 2 :

Deux escalopes d'épinards avec sauce aux fines herbes et riz épeautre bio 3

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Jeudi 14/02

Entrée :

Salade dressing fines herbes et basilic 3

Menu 1 :

Goulasch de bœuf avec pâtes « Penne » bio 1, 5 😊

Menu 2 :

Emincé de soja avec sauce à la crème champignon,
Petit-pois bio et pâtes « Spätzle » 1, 3, 5

Dessert :

Tarte aux pommes couverte 3, 8

Vendredi 15/02

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Blanc de poulet cordon bleu, fourré au jambon de dinde et au fromage,
sauce foncée, carottes et riz bio 1, 2, 5

Menu 2 :

Raviolis végétariens
gratinés à la sauce tomate et au fromage 😊

Dessert :

Babeurre aux fruits rouges
(fraises, rhubarbe, framboise)

😊 = 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 18/02

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Filet de saumon frit avec épinards bio à la crème,
et pommes de terre à l'eau 😊

Menu 2 :

Poêlée de légumes d'Asie
(chou chinois, carottes, paprika),
aigre-doux, avec riz basmati bio 1, 2, 3

Dessert :

Muffin au chocolat

Mardi 19/02

Entrée :

Salade en vinaigrette à la framboise

Menu 1 :

Lanières de blanc de poulet avec sauce citron-crème,
et riz bio 😊

Menu 2 :

Pot-au-feu de pommes de terre et de courgettes avec champignons

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Mercredi 20/02 - Italian Cucina

Lasagna



Entrée :

Tomates

Menu 1 :

Lasagne de bœuf au four

Menu 2 :

Gnocchi avec pesto au basilic 3 😊

Dessert :

Compote féculé de fruits rouge
(griotte, groseille rouge, framboise)
et sauce à la 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 | 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 21/02

Entrée:

Salade sauce vinaigrette 3

Menu 1 :

Fricadelle végétarienne avec sauce à la ciboulette
et petites pommes de terre bio 3

Menu 2 :

Soupe crème de brocoli (100% Bio) 

Dessert :

Fruit de la saison 

Vendredi 22/02

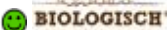
Entrée :

Salade de maïs 3

Menu 1 :


Quatre boulettes de viande de dinde hachée en sauce à la crème
Avec blé Ebly 1, 5

Menu 2 :

Pâtes « Penne » avec sauce tomate,
et fromage râpé (100% Bio) 

Dessert :

Yaourt pêche et maracuja

 = 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

Lundi 25/02

Entrée :

Salade de choux³

Menu 1 :

Soupe aux poireaux et fromage avec viande hachée (bœuf) 😊

Menu 2 :

Deux œufs sauce moutarde avec carottes bio
et purée de pommes de terre^{1, 2, 5}

Dessert :

Fromage blanc à la vanille



Mardi 26/02

Entrée :

Salade de carottes et pommes³

Menu 1 :

Filet de saumon frit sauce rémoulade,
avec pommes de terre à l'eau⁹ 😊

Menu 2 :

Pâtes au fromage « Spätzle » de l'Allgäu

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Mercredi 27/02

Entrée :

Salade vinaigrette à la framboise

Menu 1 :

Blanc de poulet avec couscous aux légumes
(carottes, petit-pois, paprika), et dip à la tomate³ 😊

Menu 2 :

Burger végétarien à faire soi-même
Avec petit pain, escalope de soja, tomates, salade,
concombres et sauce burger, pommes frites^{1, 2, 3, 5, 9}

Dessert :

Gâteau de semoule avec cannelle et sucre

Jeudi 28/02


Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Trois Cevapcici (bœuf) avec sauce parika et riz bio^{1, 5} 😊

Menu 2 :

Soupe de carottes à la crème et riz (100% Bio)³ 

Dessert :

Fruit de la 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 | 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 Esswirschaft 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.