

MENU

Juin 2019

Lundi 03/06

Entrée :

Cubes de fromage gouda

Menu 1 :

Goulasch de veau aux carottes et riz bio 😊

Menu 2 :

Gnocchis avec sauce paprika, fromage râpé 1,5

Dessert :

Bio-Cookie chocolat

Mardi 04/06

Entrée :

Salade de concombres au yaourt 2

Menu 1 :

Filet de saumon frit avec sauce cocktail et pommes de terre à l'eau 😊

Menu 2 :

Tortellinis aux légumes avec sauce aux fines herbes 3

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Mercredi 05/06

Entrée :

Salade French dressing

Menu 1 :

Goulasch de saucisse (bœuf) à la sauce tomate

Avec pâtes « Spirelli » de blé complet bio 2,3 😊

Menu 2 :

Plat de patates douces et d'épinards
gratiné à la mozzarella

Dessert :

Compote de fruits rouges (griotte,
groseille rouge, framboise)
avec 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 06/06

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Escalope panée de poulet et sauce à la crème,
avec haricots verts et purée de pommes de terre 1,5 😊

Menu 2 :

Deux œufs à la moutarde avec pommes de terre à l'eau 1, 2, 5

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Vendredi 07/06 – Jour de l'Inde

Entrée :

Salade de choux 3

Menu 1 :

**Curry de poulet
à l'ananas sauce paprika,
Riz Basmati bio**

Menu 2 :

**Curry de légumes sauce noix
de coco
avec riz bio aux amandes 😊**

Dessert :

Dessert au babeurre avec orange et limette

Le terme Curry désigne un plat de l'Asie du sud et du sud-est, composé sur la base d'une sauce onctueuse avec diverses épices et à laquelle il y est rajouté de la viande, du poisson ou/et des légumes.



😊 = 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 10/06

Jour férié

Mardi 11/06

Vacances

Mercredi 12/06

Entrée :

Salade dressing yaourt

Menu 1 :

Filet de colin nature avec sauce au persil,
légumes estivaux et riz bio 😊

Menu 2 :

Raviolis végétariens
gratinés au fromage et à la sauce tomate

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Jeudi 13/06

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Döner végétarien à faire soi-même
Avec fouace, gyros de soja, salade de choux, tomates
et tzatziki^{2,3} 😊

Menu 2 :

Escalope végétarienne fourrée aux tomates,
sauce-tomate, riz bio¹

Dessert :

Riz au lait avec sucre et cannelle

Vendredi 14/06

Entrée :

Salade dressing à la mangue

Menu 1 :

Spaghettis bio « carbonara » de dinde avec parmesan² 😊

Menu 2 :

Crème de chou-fleur (100% Bio) 

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 Exhauteurs 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.



MENU

Lundi 17/06

Entrée :

Crudités


Menu 1 :

Saucisse (porc) avec ketchup,
et frites^{3, 5}

Alternative à la viande de porc:

Saucisse de volaille avec ketchup,
et frites^{3, 5}

Menu 2 :

Pâtes « Spirelli » de blé de complet avec crème de brocolis,
et fromage râpé (100% bio)  **BIOLOGISCH**
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Dessert :

Yaourt à la fraise

Mardi 18/06

Entrée :

Salade de carottes³

Menu 1 :

Spaghettis bio à la bolonaise (bœuf) avec parmesan² 

Menu 2 :

3 beignets de pommes de terre farcis au fromage frais,
Epinards bio à la crème

Dessert :

Fruit de la saison 

Carottes et quinoa³

Mercredi 19/06

Entrée :

Salade de chou chinois et paprika³

Menu 1 :

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

Menu 2 :

Pot-au-feu de petit-pois 

Dessert :

Pouding à la vanille avec sauce 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 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 20/06

Entrée :

Salade dressing au yaourt

Menu 1 :

Emincé de bœuf à l'asiatique avec carottes,
pousses de bambou et riz basmati ^{1, 2, 3}

Menu 2 :

Gratin de pommes de terre avec paprika et courgettes
En sauce béchamel 😊

Dessert :

Fromage blanc aux myrtilles

Vendredi 21/06

Entrée :

Cubes de fromage gouda

Menu 1 :

Pâtes „Penne“ bio en sauce au saumon et fenouil 😊

Menu 2 :

Goulasch de légumes (carottes, courgettes, paprika)
riz (100 % Bio) 

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 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 24/06

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Blanc de poulet avec couscous aux légumes (carottes, petit-pois, paprika), avec dip à la tomate 3 😊

Menu 2 :

Omelette avec pommes de terre à l'eau et "baked beans"(flageolets blancs à la sauce tomate)

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Mardi 25/06


Entrée :

Salade à la vinaigrette 3

Menu : 1 :

Trois cevapcicis (volaille) à la sauce-tomate, avec riz bio

Menu 2:

Macaronis au fromage (100% bio) 😊 

Dessert :

Ambrosie avec sauce à la vanille

Mercredi 26/06


Entrée :

Salade estivale de nouilles 2

Menu 1 :

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

Menu 2 :

Crème de courgettes Avec blé vert (100% bio) 3 😊 

Dessert :

Fruit de la saison 😊



La **courgette** est un voisin de la citrouille. C'est un légume estival préparé de différentes façons et très apprécié avec beaucoup de plats.



= 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

Jeudi 27/06

Entrée :

Salade de maïs₃

Menu 1 :

Filet de cabillaud avec mayonnaise au citron,
pommes de terre à l'eau_{3, 8} 😊

Menu 2 :

Rouleau du printemps végétarien (haricots mungo, chou blanc, poireau)
Dip aigre-doux, riz basmati bio_{1, 2, 3}

Dessert :

Yaourt grec au miel 😊

Vendredi 28/06

Entrée :

Salade de tomates_{1, 3, 5}

Menu 1 :

Goulasch viande de bœuf avec pâtes „Spätzle“_{1, 5} 😊

Menu 2 :

Gnocchis sauce pesto au basilic₃

Dessert :

Yaourt à la 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 Exhauteurs 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.