

MENU

Mars 2019

Vendredi 01/03

Entrée :

Fromage

Menu 1 :

Saucisse de porc en sauce foncée,
avec maïs et petites pommes de terre bio ^{1, 3, 5}

Alternative au porc :

Saucisse de volaille en sauce foncée,
avec maïs et petites pommes de terre bio ^{1, 3, 5}

Menu 2 :

Pâtes colorées Spirelli

Avec sauce au fromage (100% bio)



Dessert :

Donut ¹

Lundi 04/03

Entrée :

Tomates

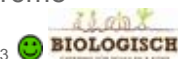
Menu 1 :

Deux Bifteki (boulettes de viande de bœuf fourrées au feta)
avec tzatziki und riz bio

Menu 2 :

Brocolis et chou-fleur à la crème

petites pommes de terre (100% bio) ³



Dessert :

Yaourt à la cerise

Mardi den 05.03.

Entrée :

Salade de chou chinois et maïs ³

Menu 1 :

Émincé de bœuf avec pâtes Penne bio ^{1, 5}

Menu 2 :

Escalope végétarienne fourrée à la tomate,
avec sauce tomate, Ebly ¹

Dessert :

Crêpe



= 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

Mercredi 06/03

Entrée :

Salade avec French dressing

Menu 1 :

Gratin pommes de terre et saumon 😊

Menu 2 :

Soupe de légumes avec boulettes de semoule

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Jeudi 07/03

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Escalope de dinde avec chou vert,
et petites pommes de terre

Menu 2 :

Pâtes Rigatonelli avec crème de potiron (100% bio) 😊 

Dessert :

Ambrosie verte (à la reine des bois)
et sauce à la vanille 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.



MENU

Lundi 18/03

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Nouilles aux œufs à la poêle avec morceaux de poulets
et légumes d'Asie ^{1,2} 😊

Menu 2 :

Rouleau du printemps végétarien (haricots mungo, chou blanc, poireaux)
avec dip aigre-doux et riz basmati ^{1,2,3}

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Mardi 19/03

Entrée :

Salade Dressing aux fines herbes et basilic ³

Menu 1 :

Pâtes Rigatonelli bio avec sauce au saumon et fenouil 😊

Menu 2:

Gratin de pâtes Spätzle et brocolis

Dessert :

Babeurre à la poire et à la vanille

Mercredi 20/03

Entrée :

Salade de carottes ³

Menu 1 :

Ragoût de poulet avec pâtes Penne bio 😊

Menu 2 :

Soupe printanière de pommes de terre à la crème (100% Bio) ³



Dessert :

Cookie bio 'Kerniger Hafer'

😊 = 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 21/03

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Goulasch (viande de bœuf) et pommes de terre à l'eau 1, 5

Menu 2 :

Pâtes Spirelli blé complet bio avec pesto à l'ail des ours 😊

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Vendredi 22/03

Entrée :

Fromage

Menu 1 :

Soupe de petit-pois avec rondelles de saucisse de bœuf 2, 3 😊

Menu 2 :

Deux œufs en sauce-moutarde avec purée de pommes de terre 1, 2, 5

Dessert :

Fromage blanc à la banane avec pépites de chocolat 3 😊

😊 = 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 25/03


Entrée :

Salade de maïs³

Menu 1 :

Trois boulettes de viande de bœuf en sauce à la crème,
Carottes et blé-Ebly^{1,5}

Menu 2 :

Pâtes Rigatonelli et sauce aux épinards,
avec fromage râpé (100% Bio)  **BIOLOGISCH**

Dessert :

Tarte aux pommes avec grains de pâte sablée^{3,8}

Mardi 26/03

Entrée :

Salade dressing à la mangue

Menu 1 :

Saumon de mer en marinade à la tomate et au basilic,
sauce au fenouil, riz complet bio 

Menu 2 :

Soupe de raviolis aux légumes

Dessert :

Fruit de la saison 

Mercredi 27/03


Entrée :

Crudités

Menu 1 :


Quatre nuggets avec ketchup et frites^{3,5}

Menu 2 :

Deux boulettes de légumes (poireau, carotte, céleri)
Avec chou-rave à la crème 

Dessert :

Yaourt pêche-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

Jeudi 28/03

Entrée :

Salade de concombre au yaourt²

Menu 1 :

Spaghetti bio à la bolognaise (bœuf) et parmesan²

Menu 2 :

Gratin de gnocchis et de courgettes à la suce béchamel 😊

Dessert :

Pudding au chocolat avec sauce à la vanille

Vendredi den 29/03

Entrée :

Salade vinaigrette à la framboise

Menu 1 :

Blanc de poulet en jus,
chou-fleur et pommes de terre à l'eau^{1,5} 😊

Menu 2 :

Paella espagnole aux légumes avec dip au citron vert

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 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.