

MENU

Mai 2019

Jeudi 02/05

Entrée :

Salade de maïs et de chou chinois³

Menu 1 :

Spaghetti à la bolognaise (bœuf) avec parmesan² 😊

Menu 2:

3 crêpes de pommes de terre avec compote de pommes³

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Vendredi 03/05

Entrée :

Salade de tomates à la vinaigrette^{1, 3, 5}

Menu 1 :

Soupe de pommes de terre avec tranches de saucisse de dinde^{2,3,5,8} 😊

Menu 2 :

Une boulette de légumes (oignons du printemps, paprika, carottes)
avec sauce à la crème et pâtes Penne bio^{1, 3, 5, 8}

Dessert :

Yaourt à la fraise

😊 = 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 06/05

Entrée :


Salade de carottes et de pommes ³

Menu 1 :

Trois boulettes (bœuf) à la sauce aux champignons,
Pâtes Spirelli de blé complet bio 😊

Menu 2 :

Curry de légumes (carottes, courgettes, paprika) sauce noix de coco

Riz basmati (100% Bio) ³ 

Dessert :

Tarte aux pommes couverte ^{3, 8}

Mardi 07/05

Entrée :

Salade french dressing

Menu 1 :

Ragoût de volaille à la sauce tomate, pâtes Gnocchi 😊

Menu 2 :

Raviolis au four gratinés au fromage et sauce herbes fines ³

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Mercredi 08/05

Entrée :

Salade de concombres sauce yaourt ²

Menu 1 :

Filet de colin au four avec sauce cocktail
et pommes de terre à l'eau 😊

Menu 2 :

Pâtes rigatonelli sauce au citron avec courgettes
et tranches de pommes de terre, cubes de féta

Dessert :

Ambrosie 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 09/05 – Jour de l'UE

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Goulasch hongrois (bœuf) et pâtes Spätzle ^{1,5}

Menu 2 :

Ragoût de légumes italien (courgettes, carottes, paprika)

Avec petites pommes de terre et fromage blanc aux fines herbes 😊

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Vendredi 10/05

Entrée :

Fromage

Menu 1 :

Terrine de porc en sauce avec chou-fleur
et purée de pommes de terre ^{1,2,3,5,8} 😊

Alternative à la viande de porc:

Terrine de volaille en sauce avec chou-fleur
et purée de pommes de terre ^{1,2,3,5,8} 😊

Menu 2 :

Paprika végétarien fourré au riz à la tomate,
et dip aux fines herbes

Dessert :

Fromage blanc à la banane et 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 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 13/05

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

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

Menu 2 :

Pâtes Spirelli bio multicolores avec ragoût d'asperges, de chourave et de carottes,
parmesan ²

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Mardi 14/05

Entrée :

Salade dressing à la mangue

Menu 1 :

Filet de poisson hoki „meunière“ (trampé dans le lait et la farine))
Avec dip aux tomates et yaourt, pommes de terre à l'eau ³ 😊

Menu 2 :

Escalope de soja avec sauce à la crème,
et blé Ebly ^{1,5}

Dessert :

Compote de pommes ³

Mercredi 15/05


Entrée :

Salade de paprika et maïs sauce vinaigrette ³

Menu 1 :

Lasagne de bœuf au four

Menu 2 :

Crème de brocoli (100% Bio) 😊 

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 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 16/05

Entrée :

Salade dressing aux fines herbes et basilic 3

Menu 1:

Trois chaussons de pommes de terre fourrés au fromage frais,
avec ragoût de carottes

Menu 2:

Tortelloni aux légumes (épinards) sauce pesto ail des ours 😊

Dessert :

Pudding de semoule avec sucre et cannelle

Vendredi 17/05

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Rouleau de viande de volailles en sauce,
avec riz bio 1,5

Menu 2 :

Omelette aux épinards à la crème bio,
petites pommes de terre bio 3 😊

Dessert :

Cookie bio 'Kerniger Hafer'

😊 = 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 20/05

Entrée :

Fromage

Menu 1 :

Blanc de poulet sauce au curry,
Chou-fleur et riz basmati 😊

Menu 2 :

Trois crêpes de légumes avec fromage blanc aux fines herbes

Dessert :

Yaourt à la pêche et maracuja

Mardi 21/05

Entrée :

Salade sauce vinaigrette à la framboise

Menu 1 :

Quatre nuggets de poulet avec ketchup et frites 3, 5

Menu 2 :

Pâtes au fromage „Allgäuer“ 😊

Dessert :

Muffin au chocolat

Mercredi 22/05


Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Filet de saumon frit avec sauce rémoulade,
et pommes de terre à l'eau 9 😊

Menu 2 :

Soupe de courgettes à la crème et blé vert (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 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 23/05

Entrée :

Salade dressing yaourt

Menu 1 :

Emincé de bœuf avec pâtes orecchiette bio ^{1,5} 😊

Menu 2 :

Purée de pommes de terre
Carottes et petit-pois bio à la crème

Dessert :

Riz au lait avec gruau à la cerise

Vendredi 24/05

Entrée :

Salade de choux ³

Menu 1 :

Trois cevapcici (volaille) avec tzatziki,
avec bulgur aux légumes

Menu 2 :

Pâte rigatonelli à la sauce tomate (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 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 27/05

Entrée :

Salade de maïs 3

Menu 1 :

Escalope de porc panée avec sauce aux champignons,
Pommes de terre à l'eau

Alternative au porc :

Escalope de poulet avec sauce aux champignons,
Pommes de terre à l'eau

Menu 2 :

Spaghetti de blé complet bio sauce bolognaise aux carottes et parmesan 2 😊

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Mardi 28/05

Entrée :

Salade french dressing

Menu 1 :

Steak haché (bœuf) avec pâtes Penne bio 1, 5 😊

Menu 2 :

Epis de maïs avec beurre aux fines herbes,
fromage blanc aux radis et pommes de terre à l'eau 1

Dessert:

Pouding au chocolat avec sauce à la vanille



Mercredi 29/05

Entrée :

Crudités

Menu 1 :

Saumon mariné à la tomate et basilic,
sauce à l'aneth, riz bio 😊

Menu 2 :

Burger végétarien avec un petit pain,
une boulette de légumes (carottes, sellerie, poireaux),
Tomates, salade, cornichons et sauce burger,

Frites 1, 2, 3, 5, 8, 9

Dessert :

Fruit de la saison 😊

Jeudi 30/05 = jour férié

Vendredi 31/05 = jour de pont

😊 = 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.