

# MENU

Février 2020

Lundi 10.02.

**Entrée:**

Crudités

**Menu 1:**

Boulette de viande hachée (porc) en sauce à la crème, maïs, pommes de terre (bio) <sup>1,3,5</sup>

**Alternative au porc:**

Boulette de volaille en sauce à la crème, maïs, pommes de terre (bio) <sup>1,3,5</sup>

**Menu 2:**

Tortelloni aux légumes, sauce au poivron <sup>1,5</sup> 😊

**Dessert:**

Fromage blanc à la banane, éclats de chocolat <sup>3</sup> 😊

Mardi 11.02.

**Entrée:**

Salade de chou et de maïs <sup>3</sup>

**Menu 1:**

Spaghetti Bolognaise (boeuf), parmesan <sup>2</sup>

**Menu 2:**

Ratatouille d'hiver  
(chou-navet, citrouille, rutabaga),  
pommes de terre vapeur (bio) <sup>3</sup> 😊

**Dessert:**

Cookie au chocolat

Mercredi 12.02.

**Entrée:**

Crudités

**Menu 1:**

Filet de poisson (hoki), sauce à l'aneth,  
riz d'épeautre bio 😊

**Menu 2:**

Trois galettes de pommes de terre, compote de pommes <sup>3</sup>

**Dessert:**

Fruits de saison 😊

**Le saviez-vous:** les choux asiatiques sont très prisés en Allemagne. Le chou peut être récolté toute l'année et il contient beaucoup de composants très sains: de la vitamine C et K, du calcium et de l'acide folique.



= 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 13.02.

### Entrée:

Salade verte, vinaigrette au basilic 3

### Menu 1:

Gratin de pâtes avec jambon de dinde et brocoli, sauce béchamel

### Menu 2:

Velouté de carottes (100% Bio) 3  

### Dessert:


Riz au lait à la cannelle

## Vendredi 14.02.

### Entrée:

Dés de gouda

### Menu 1:


Escalope de poulet à l'ananas gratinée à la mozzarella,  
Sauce curry et riz basmati bio 

### Menu 2:

Spaghetti sauce tomate (100% Bio) 

### Dessert:

Fruits de 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 den 17.02.

**Entrée:**

Salade de tomates <sup>3</sup>

**Menu 1:**

Fricassée de volaille, petits pois et riz bio 😊

**Menu 2:**

Légumes à l'orientale (courgettes, carottes, pois chiches),  
couscous bio et sauce yaourt à la menthe

**Dessert:**

Fruits de saison 😊

Mardi 18.02.

**Entrée:**

Salade de concombres sauce yaourt <sup>2</sup>

**Menu 1:**

Ragout de saucisse de dinde à la sauce tomate,  
spirelli bio au blé complet <sup>2, 3, 8</sup> 😊

**Menu 2:**

Brocoli et chou-fleur à la crème, petites pommes de terre (bio) <sup>3</sup> 

**Dessert:**

Pudding à la vanille, sauce au chocolat

Mercredi 19.02.

**Entrée:**

Gouda

**Menu 1:**

Burger de poisson (brochet), sauce rémoulade et wedges de pommes de terre <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup> 😊

**Menu 2:**

Fricassée de soja, sauce aux champignons, haricots et Spätzle (pâtes souabes) <sup>1, 5</sup>

**Dessert:**

Fruits de 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

## Jeudi 20.02.

### Entrée:

Crudités

### Menu 1:

Trois Cevapcici (brochettes de viande hachée de volaille), sauce tomate, boulgour aux légumes

### Menu 2:

Escalopes végétariennes (épinards), sauce ciboulette,  
pommes de terre vapeur (bio) <sup>3</sup> 😊

### Dessert:

Gâteau roulé à la fraise

## Vendredi 21.02.

### Entrée:

Crudités

### Menu 1:

Goulasch de veau, penne bio

### Menu 2:

Raviolis de légumes à la sauce tomate en gratin



### Dessert:

Dessert lacté aux fruits rouges

😊 = 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 den 24.02.

### Entrée:

Coleslaw<sup>3</sup>

### Menu 1:

Steak haché de boeuf, chou-navet à la crème, pommes de terre vapeur

### Menu 2:

Fricassée de légumes (carottes, courgettes, tomates), riz complet (bio)  BIOLOGISCH<sup>®</sup>

### Dessert:

Fruits de saison 

## Mardi 25.02.

### Entrée:

Crudités

### Menu 1:

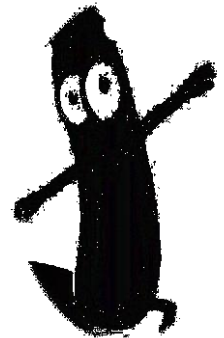
Gratin de pâtes à la viande hachée (boeuf) <sup>1,5</sup> 

### Menu 2:

Trois Falafel, couscous bio aux légumes (céleri, poivron, carottes), dip aux poivrons<sup>3</sup>

### Dessert:

Beignet<sup>3</sup>



## Mercredi 26.02.

### Entrée:

Salatde verte, vinaigrette à la framboise

### Menu 1:


Filet de poisson pané, épinards à la crème, purée de pommes de terre 

### Menu 2:

Gnocchi à la sauce au fromage

### Dessert:

Pudding aux fruits rouges, sauce à la vaille

 = 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.



# MENU

## Jeudi 27.02.

### Entrée:

Salade de carottes 3

### Menu 1:

Deux sticks de légumes grillés (poivron, courgette, aubergine),  
sauce tomate et riz bio

### Menu 2:

Raviolini fourrés au fromage, sauce pesto 3 😊

### Dessert:

Fruits de saison 😊

Jeudi : journée  
végétarienne

## Vendredi 28.02.

### Entrée:

Crudités

### Menu 1:

Fricassée de dinde aux champignons, petits pois et boulettes de pomme de terre 1, 5 😊

### Menu 2:

Cannelloni fourrés de bolognaise au soja en béchamel de potiron et gratinés

### Dessert:

Yaourt pêche-fruit de la passion

😊 = 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.