

MENU

Mars 2020

Lundi 02.03.

Entrée:

Salade de tomate et maïs ³

Menu 1:

Escalope de poulet, couscous aux légumes (courgette, céleri, petits pois),
sauce yaourt et menthe



Menu 2:

Poêlée de gnocchis au chou vert et carottes

Dessert:

Fromage blanc à la vanille

Mardi 03.03.

Entrée:

Fromage

Menu 1:

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

Menu 2:

Rouleau de printemps végétarien (chou blanc, poireau), sauce aigre-douce
et riz basmati (bio) ^{1, 2, 3}

Dessert:

Fruit de saison 😊

Mercredi 04.03.

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Fricassée de boeuf, pâtes bio (penne) ^{1, 5, 8} 😊

Menu 2:

Bruger végétarien (galette de soja), wedges de pommes de terre
^{1, 2, 3, 5, 9}

Dessert:

Dessert à la semoule avec sucre et cannelle



= 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 05.03.

Entrée:


Salade verte, vinaigrette à la mangue

Menu 1:

Filet de poisson (hoki), sauce tomate, riz bio



Menu 2:

Minestrone au riz (100% Bio) ³ 

Dessert:

Fruit de saison 

Vendredi 06.03.

Entrée:

Salade verte ³

Menu 1:

Saucisse de volaille en sauce,
pommes de terre vapeur (bio) et maïs
^{1, 3, 5}

Menu 2:

Gratin de pâtes aux **épinards** (100% Bio)  

Dessert:

Mini-sablé

Les épinards
contiennent du fer et
de la Vitamine C - un
légume qui donne la
pêche!



= 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 09.03.

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Bifteki (steaks hachés de boeuf fourrés à la feta), tzatziki et riz bio

Menu 2:

Soupe de légumes (carottes, céleri, navet) avec billes de semoule

**Dessert:**

Yaourt à la cerise

Mardi 10.03.

Entrée:Carottes râpées aux pommes³**Menu 1:**Escalope de poulet, Ebly^{1,5} 😊**Menu 2:**

Spätzle au fromage

Dessert:Donut¹

Mercredi 11.03.

Entrée:

Salade verte

Menu 1:

Pâtes bio (rigatonelli), sauce au saumon et à l'aneth 😊

Menu 2:Chou-fleur, sauce aux herbes, pommes de terre bio³**Dessert:**

Fruit 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 12.03.

Entrée:

Fromage

Menu 1:

Escalope panée (porc), sauce à la crème, chou rouge et petites pâtes ^{1,5}

Alternative au porc:

Escalope de poulet panée, sauce à la crème, chou rouge et petites pâtes ^{1,5}

Menu 2:

Curry de légumes (carottes, courgette, poivron), sauce coco et riz basmati (100% bio) ³  

Dessert:

Götterspeise (pudding) avec sauce à la vanille ¹

Vendredi 13.03.

Entrée:

Salade verte, vinaigrette à la framboise

Menu 1:


Ragout de veau, pâtes bio (spirelli) 

Menu 2:

Galette de céréales, sauce ciboulette et pommes de terre vapeur (bio) ³

Dessert:

Fruit 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 16.03.

Entrée:

Salade de tomates ³

Menu 1:

Fricassé de poulet aux légumes d'Asie (chou, carottes, poivron),
riz basmati bio ^{1,2,3} 😊

Menu 2:

Beignets de pomme de terre farcis au fromage blanc, épinards à la crème

Dessert:

Cookie à l'avoine (bio)

Mardi 17.03.

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Steak haché (bio), pâtes bio (penne), fromage râpé
^{1,5}

Menu 2:

Knödel (boulettes de pommes de terre), ragoût de carottes 😊

Dessert:

Fruit de saison 😊

Mercredi 18.03.

Entrée:

Salade verte, vinaigrette à la framboise

Menu 1:

Döner Kebab (poulet) ^{2,3}

Menu 2:

Tortelloni fourrés aux légumes, sauce tomate
😊

Dessert:

Pudding au chocolat, 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 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 19.03.

Entrée:

Salade verte

Menu 1:

Escalope végétarienne fourrée à la tomate,
sauce à la ciboulette, riz ¹

Menu 2:

Velouté de chou-fleur (100% Bio)  BIOLOGISCH®

Dessert:

Fruit de saison 


Jeudi : journée
végétarienne

Vendredi 20.03. – **Début du printemps**

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Filet de cabillaud pané, sauce cocktail,
pommes de terre vapeur ^{3, 8} 

Menu 2:


Pâtes bio (spirelli), pesto à **l'ail des ours**

Dessert:

Fromage blanc goût myrtille

L'ail des ours: se récolte de mars à mai, pousse dans les endroits sombres, les sols humides et riches en minéraux. Il s'utilise comme traitement contre les troubles de la digestion et les rhumes, et aromatise soupes, sauces et plats de pâtes.



 = 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 23.03.

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Escalope de poulet, sauce aux champignons, pâtes bio (orecchiette)



Menu 2:

Ragout de légumes (Carottes, brocoli, chou-fleur), riz (100 % Bio) 

Dessert:

Fruit de saison 

Mardi 24.03.

Entrée:

Salade de concombres ²

Menu 1:

Gratin de gnocchi avec jambon de dinde, courgette et sauce béchamel

Menu 2:

Galette de légumes (carotte, céleri, poireau), sauce tomate et Eibly



Dessert:

Dessert lacté poire-vanille

Mercredi 25.03.

Entrée:

Salade verte

Menu 1:

Goulasch à la hongroise (boeuf), pommes de terre vapeur ^{1, 5, 8}

Menu 2:

Spaghetti (bio), bolognaise de légumes (tomate, soja, carottes), parmesan



Dessert:

Petit roulé aux fraises



= 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

Jeudi 26.03.

Entrée:

Salade verte

Menu 1:

Gratin de saumon et pommes de terre 😊

Menu 2:

2 galettes de chou-fleur, sauce au poivron, riz d'épeautre bio^{1, 5}

Dessert:

Fruit de saison 😊

Vendredi 27.03.

Entrée:

Salade verte, vinaigrette aux herbes³

Menu 1:

Soupe de pois avec rondelles de saucisse de boeuf

^{2, 3} 😊

Menu 2:

Omelette, baked beans (haricots blancs en sauce tomate) et pommes de terre vapeur³

Dessert:

Fromage blanc à la banane aux éclats de chocolat³

😊 = 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 30.03.

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Steak haché (boeuf), sauce à la crème, maïs et Ebly

1, 5 😊

Menu 2:

Trois galettes de pomme de terre, fromage blanc aux herbes

Dessert:

Gâteau aux pommes 3, 8

Mardi 31.03.

Entrée:

Salade verte, vinaigrette à la framboise

Menu 1:

Fricassée de volaille à l'italienne aux courgettes, riz bio

Menu 2:

Spaghetti au blé complet, sauce aux épinards et fromage râpé (100% Bio) 😊 

Dessert:

Fruit 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.