

MENU

Novembre 2019

Vendredi 01.11.

Entrée:

Salade, vinaigrette à la mangue

Menü 1:

Penne bio sauce bolognaise (volaille)

Menü 2:

Galette d'épeautre, sauce ciboulette, Ebly



Dessert:

Riz au lait avec compote de cerises

Lundi 04.11.

Entrée:

Salade de maïs³

Menü 1:

Fricassée de poulet aux petits pois, riz bio 😊

Menü 2:

3 boulettes de pomme de terre et épinard,
ragout de carottes et chou-navet³

Dessert:

Fruit de saison 😊

Mardi 05.11.

Entrée:

Crudités à grignoter

Menü 1:

Spaghetti Carbonara bio (dinde), parmesan²

Menü 2:

Galettes de pomme de terre, fromage blanc aux herbes 😊

Dessert:

Compote de fruits rouges, crème anglaise

Mercredi 06.11.

Entrée:

Salade verte, vinaigrette³

Menü 1:

Soupe de pommes de terre, rondelles de saucisse de boeuf^{2, 3}

Menü 2:

Spätzle (nouilles souabes) avec lentilles³ 😊

Dessert:

Donut¹



= 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 07.11.

Entrée:

Crudités à grignoter

Menü 1:

Boulette de viande (boeuf), sauce aux poivrons et riz bio ^{1,5} 😊

Menü 2:

Gros raviolis de légumes dans leur bouillon

Dessert:

Fruit de saison 😊

Vendredi 08.11.

Entrée:

Salade de tomates ³

Menü 1:

Paëlla espagnole (riz, maïs, petits pois)
avec saumon et sauce au citron 😊

Menü 2:

Ravioli au fromage, sauce au pesto ³

Dessert:

Crème, fruits rouges

😊 = 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 11.11.

Entrée:

Crudités à grignoter

Menü 1:

Escalope de poulet cordon bleu (fourrée au jambon de dinde et fromage),
pommes de terre vapeur ^{1, 2, 3, 5, 8} 😊

Menü 2:

Omelette aux épinards,
pommes de terre vapeur

Dessert:

Beignet

Mardi 12.11.

Entrée:

Fromage

Menü 1:

Ragout de boeuf haché à la crème, penne bio

Menü 2:

3 galettes de panais, sauce tzatziki (fromage blanc à l'ail) 😊

Dessert:

Yaourt pêche-fruits de la passion

Mercredi 13.11.

Entrée:

Salade verte

Menü 1:

Quiche au jambon (dinde)

Menü 2:

Ratatouille ^{2, 3, 5}

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 14.11.

Entrée:

Crudités à grignoter

Menü 1:

Escalope de poulet sauce curry, chou-fleur, riz basmati

Menü 2:

Fricassée de soja aux champignons,
petits pois et Spätzle (nouilles souabes) ^{1, 5} 😊

Dessert:

Pudding à la cannelle

Vendredi 15.11.

Entrée:

Salade de concombres, sauce au yaourt ²

Menü 1:

Filet de brochet pané, sauce cocktail, pommes de terre 😊

Menü 2:

Penne, sauce à la citrouille, fromage râpé (100% Bio) ³ 

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

Lundi 18.11.

Entrée:

Crudités à grignoter

Menü 1:

Rigatonelli (pâtes) au saumon et à la tomate 😊

Menü 2:

Légumes du marché à l'orientale, couscous (bio),
sauce yaourt à la menthe

Dessert:

Fruit de saison 😊

Mardi 19.11.

Entrée:

Fromage

Menü 1:

Saucisse (porc),
chou-navet, wedges de pomme de terre 1, 2, 3, 5, 8

Alternative au porc (menu 3):

Saucisse de volaille, chou-navet, wedges de pomme de terre
1, 3, 5

Menü 2:

Velouté de chou-fleur 3, 5 😊

Dessert:

Pudding au chocolat, crème anglaise

Mercredi 20.11.

Entrée:

Crudités à grignoter

Menü 1:

Lasagnes (boeuf) 😊

Menü 2:

3 crêpes de pomme de terre fourrées au fromage frais,
sauce au poivron 1, 5

Dessert:

Gateau aux pommes 3, 8

😊 = 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 21.11.

Entrée:

Salade verte, vinaigrette aux herbes 3

Menü 1:

Boulette végétarienne, sauce ciboulette

Pommes de terre vapeur 3, 8 😊

Menü 2:

Rouleau de printemps végétarien,
sauce aigre-douce, riz basmati (bio) 1, 2, 3

Dessert:

Fruit de saison 😊

Vendredi 22.11.

Entrée:

Salade verte, vinaigrette 3

Menü 1:

4 boulettes de viande (dinde), sauce à la crème, petits pois, riz bio 1, 5

Menü 2:

Gnocchi, sauce au fromage 😊

Dessert:

Fromage blanc à la banane, éclats 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 25.11.

Entrée:

Crudités à grignoter

Menü 1:

Escalope de poulet, couscous aux légumes
(carottes, petits pois, poivrons), dip yaourt-tomate ³ 😊

Menü 2:

1 grosse pomme de terre au four, fromage blanc aux radis

Dessert:

Crème poire-vanille

Mardi 26.11.

Entrée:

Salade de carottes ³

Menü 1:

Filet de cabillaud poché, sauce à l'aneth, pommes de terre vapeur (bio) ³ 😊

Menü 2:

Spirelli (pâtes bio), pesto au basilic, parmesan ^{2,3}

Dessert:

Fruit de saison 😊

Mercredi 27.11.

Entrée:

Salade

Menü 1:

Soupe aux poireaux et au fromage avec viande hachée (boeuf) 😊

Menü 2:

Burger végétarien (bun, escalope de légumes, tomate, salade, cornichons, sauce burger)
^{1, 2, 3, 8, 9}

Dessert:

Mini-sablés

😊 = 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 28.11.

Entrée:

Fromage

Menü 1:

Rôti de boeuf, sauce à la crème, chou rouge,
penne bio 1,5 😊

Menü 2:

Soupe de légumes aux vermicelles

Dessert:

Fruit de saison 😊

Vendredi 29.11.


Entrée:

Crudités à grignoter

Menü 1:

Cuisse de poulet, épeautre (bio) 1,5

Menü 2:

Penne à la sauce tomate (100% Bio) 😊 

Dessert:

Compote de fruits rouges, crème anglaise

😊 = 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.