

MENU

Montag den 08.04.

Entrée:

Salade de betterave

Menü :

Goulasch de saucisse (volaille), pâtes (farfalle) et fromage râpé ^{2, 3, 8}

Dessert

Fromage blanc goût cerise

Dienstag den 09.04.

Entrée:

Salade de concombres

Menü TOUT BIO:

Gratin de pommes de terre, brocoli et épeautre

Dessert

Donut ^{3, 8}

Mittwoch den 10.04.

Entrée:

Crudités

Menü :

Ragout de saumon et légumes (carottes et brocoli), riz ⁴

Dessert

Fruits de saison

Donnerstag den 11.04.

Entrée:

Salade verte

Menü:

Pâtes (spirelli), sauce brocoli et fromage râpé

Dessert

Fruits de saison

Freitag den 12.04.

Entrée:

Salade de carottes

Menü 1:

Escalope de poulet, petites pâtes aux oeufs, chou-fleur ^{1, 5}

Dessert

Muffin à la vanille ⁸

Nos plats contiennent les additifs devant être déclarés suivants :

- | | |
|--------------------------|---|
| 1 Colorants alimentaires | 7 Enrobage de citre |
| 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 | |



Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12887 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.casering.com | info@biologisch.casering.com



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

Montag den 15.04.

Entrée:

Crudités Bio

Menü :

Pommes de terre vapeur, épinards à la crème et oeufs durs ^{2,3}

Dessert

Yaourt à la vanille

Dienstag den 16.04.

Entrée:

Salade verte

Menü :

Boulettes de volailles, petits pois et pommes de terre

Dessert

Gâteau marbré ^{3,4}

Mittwoch den 17.04.

Entrée:

Crudités Bio

Menü TOUT BIO:

Chili sin Carne (haricots rouges, poivron)

Dessert

Fruits de saison

Donnerstag den 18.04.

Entrée:

Salade verte

Menü :

Pâtes (spirelli), sauce au saumon et à l'aneth ⁴

Dessert

Fromage blanc aux mandarines

Freitag den 19.04.

Entrée:

Crudités

Menü :

Escalope de poulet panée, haricots verts, sauce au poivron et petites nouilles ^{1,3,5}

Dessert

Fruits de saison

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 | |



Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12887 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.casering.com | info@biologisch.casering.com



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

Montag den 22.04.

Entrée:

Crudités

Menü:

Ragoût de légumes à l'italienne, pommes de terre et fromage blanc aux herbes ³

Dessert

Fruits de saison

Dienstag den 23.04.

Entrée:

Salade verte

Menü:

Gnocchi, sauce tomate et jambon de dinde, fromage râpé

Dessert

Yaourt pêche-fruit de la passion

Mittwoch den 24.04.

Entrée:

Salade verte

Menü TOUT BIO:

Pâtes (spirelli), sauce tomate, fromage râpé

³

Dessert

Cookie

Donnerstag den 25.04.

Entrée:

Salade de chou^{2, 3}

Menü:

Filet de poisson (hoki) pané, ratatouille et pommes de terre

^{2, 3, 5}

Dessert

Fruits de saison

Freitag den 26.04.

Entrée:

Crudités Bio

Menü TOUT BIO:

Fricassée de poulet, petits pois et riz

Dessert

Pudding au chocolat

Nos plats contiennent les additifs devant être déclarés suivants :

- | | |
|--------------------------|---|
| 1 Colorants alimentaires | 7 Enrobage de citre |
| 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 | |



Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12887 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

Montag den 29.04.

Entrée:

Crudités Bio

Menü TOUT BIO:

Lasagne mexicaine végétarienne (viande vegan, haricots, maïs, poivron)

Dessert

Pudding au chocolat

Dienstag den 30.04.

Entrée:

Salade verte

Menü TOUT BIO:

Tortilla (oeufs, pommes de terre, poivron), fromage blanc aux herbes

Dessert

Fruits de saison

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 noirce | |



Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12887 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.