

MENU

Juin 2024

Lundi 03.06.

Entrée:

Salade verte, vinaigrette³,

Menü 1:

Fricassée de poulet, riz

Menu 2 TOUT BIO:

Gratin de brocoli et pommes de terre

Dessert:

Fruits de saison

Mardi 04.06.

Entrée:

Salade de concombres

Menü 1:

Boulettes de viande (volaille), petits pois et pommes de terre vapeur ^{3,4}

Menü 2:

Cordon Bleu de légumes, sauce tomate et pommes de terre ³

Dessert

Yaourt à la vanille

Mercredi 05.06.

Entrée:

Salade de carottes

Menu 1 TOUT BIO:

Couscous avec légumes (carottes, pois chiches, courgettes) et sauce tomate-poivron ³

Menu 2 TOUT BIO:

Pâtes (spirelli), sauce au brocoli et à la crème, fromage râpé

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 nitrit | |



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

Jeudi 06.06.

Entrée:

Crudités Bio

Menü 1:

Filet de lieu pané, chou-fleur et riz complet

Menü 2:

Escalope végétale panée, épinards à la crème, riz complet

Dessert

Gâteau aux pommes 8

Vendredi 07.06.

Entrée:

Crudités Bio

Menu 1 TOUT BIO:

Soupe pommes de terre et légumes crémeuse 3

Menu 2 TOUT BIO:

Curry de légumes (carottes, céleri, brocoli, pois chiches) et riz 3

Dessert

Pudding, sauce à la vanille

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 nitrite | |



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

Lundi 10.06.

Entrée:

Crudités Bio

Menü 1:

Steak haché (boeuf), petits pois, riz complet et sauce ^{1, 5}

Menu 2 TOUT BIO:

Ratatouille (courgette, poivron, tomate) et pâtes complètes)

Dessert

Fromage blanc à la poire

Mardi 11.06.

Entrée:

Salade verte

Menu 1 TOUT BIO:

Lasagne végétarienne ³

Menü 2:

Omelette, haricots en sauce (baked beans) et pommes de terre ³

Dessert:

Fruits de saison

Mercredi 12.06.

Entrée:

Salade de chou ^{2, 3}

Menu 1 TOUT BIO:

Pâtes (penne) à la sauce tomate, fromage râpé

Menu 2 TOUT BIO:

Velouté de brocoli

Dessert

Fromage blanc goût myrtille

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 | 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 13.06.

Entrée:

Salade verte

Menü 1:

Filet de poisson (hoki), pommes de terre et sauce rémoulade 3, 9

Menü 2:

Paëlla végétarienne (riz, maïs, petits pois, poivron) 3

Dessert:

Fruits de saison

Vendredi 14.06.

Entrée:

Salade de carottes et pommes 3

Menü 1:

Steak haché de volaille, carottes en sauce, riz 1, 5

Menu 2 TOUT BIO:

Macaroni au fromage

Dessert

Riz au lait à la cannelle

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 noirct | |



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

Lundi 17.06.

Entrée:

Salade de concombres

Menü 1:

Boulettes de boeuf à la sauce tomate, carottes et pommes de terre ³

Menü 2:

Pâtes aux oeufs, sauce aux champignons et petits pois

Dessert:

Fruits de saison

Mardi 18.06.

Entrée:

Salade verte

Menü 1:

Pâtes complètes (spirelli), sauce au saumon et à la crème ⁴

Menü 2:

Fricassée de soja, carottes et riz complet ^{1,5}

Dessert

Cookie

Mercredi 19.06.

Entrée:

Salade de concombres et tomates ³

Menü 1:

Gnocchi au pesto, fromage râpé ³

Menü 2:

Galette de chou-fleur et fromage, sauce fromage blanc ³

Dessert

Muffin au chocolat

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 | 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 20.06.

Entrée:

Crudités Bio

Menu 1 TOUT BIO:

Velouté de carottes au riz³

Menü 2:

Falafel, couscous et légumes (poivron, carotte, pois chiches)³

Dessert:

Fruits de saison

Vendredi 21.06.

Entrée:

Salade verte

Menü 1:

Goulasch à la saucisse de boeuf, pâtes et sauce tomate^{2,3}

Menü 2:

Pâtes (farfalle), sauce au poivron et fromage râpé^{1,3,5}

Dessert

Yaourt pêche-fruit de le passion

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

Lundi 24.06.

Entrée:

Salade de chou et carotte 2,3

Menü 1:

Escalope de poulet, riz et sauce barbecue

Menü 2:

Epi de maïs, sauce au fromage blanc et pommes de terre vapeur 3

Dessert:

Fruits de saison

Mardi 25.06.

Entrée:

Salade verte

Menü 1:

Gratin de saumon et pommes de terre 3

Menu 2 TOUT BIO:

Gratin de ravioles végétariennes, sauce aux herbes

Dessert

Dessert à la semoule, coulis de framboise

Mercredi 26.06.

Entrée:

Salade de comcombres

Menü 1:

Purée de pommes de terre, légumes en sauce (carottes, petits pois, asperges) 3

Menü 2:

Pâtes (rigatonelli), fromage râpé 1,5

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 | 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 27.06.

Entrée:
Salade verte

Menü 1:

Chili con Carne (boeuf haché, haricots rouges, poivron, maïs), crème fraîche

Menu 2 TOUT BIO:

Velouté de chou-fleur

Dessert

Yaourt à la fraise

Vendredi 28.06.

Entrée:
Cruautés

Menu 1 TOUT BIO:

Spätzle au fromage

Menü 2:

Oeufs durs, béchamel à la moutarde, pommes de terre 2, 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 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.