

# MENU

Septembre 2023

**Lundi 04.09.**

**Entrée:**

Salade de carottes

**Menu 1:**

Escalope de poulet, pommes de terre vapeur et courgettes <sup>3</sup>

**Menu 2:**

Pâtes (spirelli), sauc au brocoli et fromage râpé

**Dessert:**

Cookie

**Mardi 05.09.**

**Entrée:**

Salade de chou et maïs <sup>3</sup>

**Menu 1:**

Poisson pané, épinards à la crème et riz complet

**Menu 2:**

Escalope veggie, sauce à la crème et riz complet

<sup>1, 5</sup>

**Dessert:**

Fruits de saison (bio)

**Mercredi 06.09.**

**Entrée:**

Salade verte

**Menu 1:**

Steak haché (boeuf), petits pois et pommes de terre

<sup>1, 3, 5</sup>

**Menu 2:**

Pâtes et ratatouille <sup>2, 3, 5</sup>

**Dessert:**

Yaourt goût pêche fruit de la 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 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

**Jeudi 07.09.**

**Entrée:**

Salade verte & dés de gouda

**Menu 1:**

Soupe de pommes de terre (100% Bio) <sup>3</sup>

**Menu 2:**

Cordon Bleu de légume, sauce aux herbes et riz bio ( <sup>3</sup>

**Dessert:**

Fruits de saison (bio)

**Vendredi 08.09.**

**Entrée:**

Crudités

**Menu 1:**

Penne mit Tomatensauce,  
dazu geriebener Käse (100% Bio) <sup>3</sup>

**Menu 2:**

Bio-Kartoffel Kürbis-Gratin <sup>3</sup>

**Dessert:**

Milchreis mit Kirschgrütze

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](http://www.biologisch.casering) | [Info@biologisch.casering](mailto: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 11.09.

### Entrée:

Crudités & dés de gouda

### Menu 1:

Curry de légumes (carottes, céleri, brocoli, lentilles), riz 3

### Menu 2:

Omelette, épinards à la crème et pommes de terre vapeur 3

### Dessert:

Pudding au chocolat

## Mardi 12.09.

### Entrée:

Salade verte 3

### Menu 1:

Pâtes (rigatonelli), sauce au citron, courgettes et carottes, fromage râpé

### Menu 2:

Soupe à la tomate et au riz (100% Bio)

### Dessert:

Fruits de saison (bio)

## Mercredi 13.09.

### Entrée:

Salade de chou 2, 3

### Menu 1:

Ragoût de poulet, riz 4

### Menu 2:

Macaroni au fromage (100 % Bio)

### Dessert:

Fromage blanc à la vanille

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

## Jeudi 14.09.

### Entrée:

Salade de concombre 3

### Menu 1:

Boulettes de viande (boeuf), sauce tomate et gnocchi

### Menu 2:

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

### Dessert:

Fruits de saison (bio)

## Vendredi 15.09.

### Entrée:

Salade verte 3

### Menu 1:

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

### Menu 2:

Nuggets veggie, sauce mangue-coco, riz complet

### Dessert:

Gâteau marbré 8

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](http://www.biologisch.casering.com) | [info@biologisch.casering.com](mailto: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 18.09.

### Entrée:

Crudités

### Menu 1:

Fricassée de volaille, petits pois, riz complet (100% Bio)

### Menu 2:

Fricassée végétarienne, petits pois, riz complet

### Dessert:

Fromage blanc gout cerise

## Mardi 19.09.

### Entrée:

Salade de betterave, dés de fromage

### Menu 1:

Steak haché (boeuf), poêlée de maïs et pommes de terre

<sup>1, 3, 5</sup>

### Menu 2:

Velouté de brocoli

### Dessert:

Fruits de saison (bio)

## Mercredi 20.09.

### Entrée:

Salade de concombre

### Menu 1:

Oeufs durs, sauce moutarde et purée de pommes de terre<sup>2, 3, 5</sup>

### Menu 2:

Gnocchi, sauce au poivron, fromage râpé (100% Bio)<sup>3</sup>

### Dessert:

Yaourt à la fraise

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](http://www.biologisch.casering.com) | [info@biologisch.casering.com](mailto: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 21.09.

### Entrée:

Salade verte

### Menu 1:

Tortellini (fourrés à la ricotta) gratinés (100%Bio)

### Menu 2:

Pâtes (linguine), carbonara végétarienne, fromage râpé 2

### Dessert:

Fruits de saison (bio)

## Vendredi 22.09.

### Entrée:

Salade de tomates et concombres 3

### Menu 1:

Poisson pané (colin), pommes de terre 3

### Menu 2:

Chaussons aux pommes de terre et fromage frais 3

### Dessert:

Donut 1

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 25.09.

### Entrée:

Coleslaw<sup>3</sup>

### Menu 1:

Galette de chou-fleur et fromage, sauce au poivron et riz bio<sup>3</sup>

### Menu 2:

Escalope végétarienne, sauce cocktail et pommes de terre<sup>1,3</sup>

### Dessert:

Gâteau aux pommes<sup>8</sup>

## Mardi 26.09.

### Entrée:

Salade verte

### Menu 1:

Soupe aux lentilles avec saucisse (dinde)<sup>2,3,8</sup>

### Menu 2:

Lasagne aux épinards (100% Bio)

### Dessert:

Fromage blanc mangue-vanille

## Mercredi 27.09.

### Entrée:

Crudités

### Menu 1:

Gratin de spätzle et brocoli

### Menu 2:

Soupe de légumes (carottes, brocoli, chou-fleur)<sup>3</sup>

### Dessert:

Fruits de saison (bio)

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.catering | info@biologisch.catering



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 28.09.

### Entrée:

Salade verte

### Menu 1:

Gratin de saumon et pommes de terre 3

### Menu 2:

Pâtes (penne) au pesto 3

### Dessert

Fromage blanc banane-chocolat 3

## Vendredi 29.09.

### Entrée:

Salade de carottes et pommes

### Menu 1:

Goulasch (boeuf), haricots verts et pâtes complètes 1, 5, 8

### Menu 2:

Chili sin Carne (haricots rouges, maïs, poivron), riz complet

### Dessert:

Fruits de saison (bio)

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](http://www.biologisch.casering) | [info@biologisch.casering](mailto: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.