

# MENU

Juillet 2021

**Jeudi 01.07.**

**Entrée:**

Salade de tomates, vinaigrette 3

**Menü 1:**

Paella (riz, petits pois, poivron) au saumon 😊

**Menü 2:**

Gnocchi, bolognaise de légumes, parmesan

**Dessert:**

Mini-Sablé

**Vendredi 02.07.**

**Entrée:**

Crudités

**Menü 1:**

Soupe poireau-fromage-viande hachée (boeuf) 😊

**Menü 2:**

Roulés de pommes de terre au fromage frais, ragout de carottes

**Dessert:**

Yaourt grec et no

😊 = 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                 |   |



Forum Esswirtschaft GmbH  
Bölschestr. 69A | 12887 Berlin

Tel.: 030 755419-755  
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.