

MENU

Juillet 2021

Jeudi 01.07.

Entrée:

Salade de tomates, vinaigrette 3

Menü :

Gnocchi, bolognaise de légumes, parmesan

Dessert:

Mini-Sablé

Vendredi 02.07.

Entrée:

Crudités

Menü :

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.