

MENU

Juni 2021

Mardi 01.06.

Entrée:

Dés de gouda

Menu :

Hot-Dog (saucisse de dinde)

1, 2, 3, 8, 9

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mercredi 02.06.

Entrée:

Crudités (concombre)

Menu :

Nuggets de poisson (brochet), sauce rémoulade et pommes de terre 3, 8, 9 😊

Dessert:

Gâteau aux pommes 8

Jeudi 03.06.

Entrée:

Salade verte 3

Menu :

Spaghetti bolognaise (bio), parmesan 2

Dessert:

Pudding de fruits rouges, sauce à la vanille

Vendredi 04.06.

Entrée:

Salade de chou et maïs 3

Menu :

Couscous, légumes et lanières de poulet, sauce au poivron 1, 5

Dessert:

Mini-sablé

😊 = 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 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
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 07.06.

Entrée:

Poivron

Menu :

Epi de maïs, fromage blanc, pommes de terre bio ^{1, 3}

Dessert:

Dessert lacté à l'orange et au citron vert

Mardi 08.06.

Entrée:

Salade verte

Menu :

Fricassée de veau, pâtes

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mercredi 09.06.

Entrée:

Concombre

Menu :

Filet de poisson (hoki), sauce à l'aneth et riz complet 😊

Dessert:

Riz au lait

Jeudi 10.06.

Entrée:

Salade verte

Menu :

Spaghetti Carbonara (dinde), parmesan ² 😊

Dessert:

Fruits de saison 😊

Vendredi 11.06.

Entrée:

Carottes râpées ^{2, 5}

Menu :

Pâtes (spirelli), sauce au brocoli, fromage râpé (100% bio)



Dessert:

Muffin au chocolat

😊 = 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 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
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 14.06.

Entrée:

Salade verte ^{2, 3, 5, 9}

Menu :

Tortellini bio fourrés aux légumes, sauce fromage



Dessert:

Fromage blanc à la banane, éclats de chocolat ³ 😊

Mardi 15.06.

Entrée:

Salade verte ^{3, 4}

Menu :

Saucisse grillée (volaille), ketchup, pommes de terre

³

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mercredi 16.06.

Entrée:

Dés de gouda

Menu :

Fricassée de volaille, courgettes et riz bio ^{1, 5} 😊

Dessert:

Roulé aux fraises

Jeudi 17.06.

Entrée:

Salade de concombres ³

Menu :

Tortilla, sauce fromage blanc ³ 😊

Dessert:

Fromage blanc aux myrtilles

Vendredi 18.06.

Entrée:

Carottes

Menu :

Oeufs durs sauce moutarde et pommes de terre ^{1, 2, 3, 5}

Dessert:

Fruits de saison 😊



= 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.



MENU

Lundi 21.06.

Entrée:

Crudités

Menu :

Goulasch (boeuf), haricots verts, riz bio

1, 5, 8 😊

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mardi 22.06.

Entrée:

Salade verte

Menu :

Cordon bleu (poulet fourré au jambon de dinde et fromage), sauce, riz bio

1, 2, 5

Dessert:

Yaourt aux fraises

Mercredi 23.06.

Entrée:

Dés de gouda

Menu :

Hamburger (boeuf), pommes de terre

1, 2, 3, 9

Dessert:

Gâteau aux pommes 8

Jeudi 24.06.

Entrée:

Concombre

Menu :

Filet de cabillaud, sauce rémoulade, pommes de terre vapeur 3, 9 😊

Dessert:

Fruits de saison 😊

Vendredi 25.06.

Entrée:

Salade verte

Menu :

Saucisse végétarienne, sauce curry, pommes de terre 1, 3, 8 😊

Dessert:

Pudding à la vanille, sauce chocolat

😊 = 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.



MENU

Lundi 28.06.

Entrée:

Dés de gouda

Menu :

Escalope de poulet, légumes, pâtes bio (spirelli)



Dessert:

Fruits de saison 😊

Mardi 29.06.

Entrée:

Salade verte

Menu :

Boulettes de viande (boeuf), sauce à la crème, riz complet^{1,5}

Dessert:

Pudding, sauce vanille¹

Mercredi 30.06.

Entrée:

Salade de concombre^{2,3,5}

Menu :

Escalope de poulet „piccata“, sauce tomate et penne bio

Dessert:

Fruits de saison 😊



= 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 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
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.