

MENU

Juni 2021

Mardi 01.06.

Entrée:

Dés de gouda

Menu 1:

Hot-Dog (saucisse de dinde)

1, 2, 3, 8, 9

Menu 2:

Bio-Spirelli, sauce tomate et poivron (100% Bio) 

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mercredi 02.06.

Entrée:

Crudités (concombre)

Menu 1:

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

Menu 2:

Burger végétarien avec escalope de légumes, pommes de terre bio

1, 2, 3, 8, 9

Dessert:

Gâteau aux pommes 8

Jeudi 03.06.

Entrée:

Salade verte 3

Menu 1:

Spaghetti bolognaise (bio), parmesan 2

Menu 2:

Minestrone aux légumes et au riz (100% bio)

3 😊 

Dessert:

Pudding de fruits rouges, sauce à la vanille

😊 = 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

Vendredi 04.06.

Entrée:

Salade de chou et maïs³

Menu 1:

Couscous, légumes et lanières de poulet, sauce au poivron

^{1, 5}

Menu 2:

Spaghetti au blé complet, sauce tomate et légumes² 😊

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 1:

Soupe de légumes garnie de boulettes de viande (dinde)



Menu 2:

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 1:

Fricassée de veau, pâtes

Menu 2:

Galette de légumes, sauce aux herbes, purée de pommes de terre et petits pois ^{3, 8} 😊

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mercredi 09.06.

Entrée:

Concombre

Menu 1:

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

Menu 2:

Ragoût de légumes (carottes, courgettes, tomates), riz complet



Dessert:

Riz au lait



= 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

Jeudi 10.06.

Entrée:

Salade verte

Menu 1:

Spaghetti Carbonara (dinde), parmesan 2 😊

Menu 2:

Velouté de tomates (bio)

Dessert:

Fruits de saison 😊

Vendredi 11.06.

Entrée:

Carottes râpées 2, 5

Menu 1:

Escalope de poulet, boulgour aux légumes, sauce au curry
3

Menu 2:

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 1:

Boulette de volaille en sauce, purée de pommes de terre ^{1, 3, 5}

Menu 2:

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 1:

Saucisse grillée (volaille), ketchup, pommes de terre ³

Menu 2:

Poêlée de légumes (courgettes, carottes, poivron, pois chiche), boulgour et dip au poivron ³ 😊

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mercredi 16.06.


Entrée:

Dés de gouda

Menu 1:

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

Menu 2:

Velouté de courgettes ³ 

Dessert:

Roulé aux fraises



= Ce menu est conforme aux standards de qualité DGE pour les repas scolaires et ceux des enfants vivant 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

Jeudi 17.06.

Entrée:

Salade de concombres 3

Menu 1:

Tortilla, sauce fromage blanc 3 😊

Menu 2:

Escalope de soja, sauce tomate et riz bio

Dessert:

Fromage blanc aux myrtilles

Vendredi 18.06.

Entrée:

Carottes

Menu 1:

Pâtes (spirellí), sauce tomate et dés de saumon 😊

Menu 2:

Oeufs dursm 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 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 21.06.

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Goulasch (boeuf), haricots verts, riz bio

1, 5, 8 😊

Menu 2:

Gnocchi (bio), sauce au poivron, fromage râpé 1,5

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mardi 22.06.

Entrée:

Salade verte

Menu 1:

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

1, 2, 5

Menu 2:

Soupe de pommes de terre 3 😊 

Dessert:

Yaourt aux fraises

Mercredi 23.06.

Entrée:

Dés de gouda

Menu 1:

Hamburger (boeuf), pommes de terre

1, 2, 3, 9

Menu 2:

Galettes de légumes (chou-fleur), pommes de terre 3 😊

Dessert:

Gâteau aux pommes 8

😊 = 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

Jeudi 24.06.

Entrée:

Concombre

Menu 1:

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

Menu 2:

Tortellini bio fourrés à la tomate, sauce au fromage

Dessert:

Fruits de saison 😊

Vendredi 25.06.

Entrée:

Salade verte

Menu 1:

Gratin de pâtes (spirelli) au jambon de dinde et au brocoli, sauce béchamel

Menu 2:

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 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 28.06.

Entrée:

Dés de gouda

Menu 1:

Escalope de poulet, légumes, pâtes bio (spirelli)



Menu 2:

Chili sin Carne, crème fraîche

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mardi 29.06.

Entrée:

Salade verte

Menu 1:

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

Menu 2:

Macaroni au fromage (100% bio) 😊 

Dessert:

Pudding, sauce vanille¹

Mercredi 30.06.

Entrée:

Salade de concombre^{2, 3, 5}

Menu 1:

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

Menu 2:

Gratin de pommes de terre et courgettes (100% 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.