

MENU

Septembre 2023

Lundi 04.09.

Entrée:

Salade de carottes

Menu :

Pâtes (spirelli), sauc au brocoli et fromage râpé

Dessert:

Cookie

Mardi 05.09.

Entrée:

Salade de chou et maïs³

Menu :

Poisson pané, épinards à la crème et riz complet

Dessert:

Fruits de saison (bio)

Mercredi 06.09.

Entrée:

Salade verte

Menu :

Pâtes et ratatouille^{2, 3, 5}

Dessert:

Yaourt goût pêche fruit de la passion

Jeudi 07.09.

Entrée:

Salade verte & dés de gouda

Menu :

Cordon Bleu de légume, sauce aux herbes et riz bio⁽³⁾

Dessert:

Fruits de saison (bio)

Vendredi 08.09.

Entrée:

Crudités

Menu :

Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio)³

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 | 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 :

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

Dessert:

Pudding au chocolat

Mardi 12.09.

Entrée:

Salade verte ³

Menu :

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

Dessert:

Fruits de saison (bio)

Mercredi 13.09.

Entrée:

Salade de chou ^{2, 3}

Menu :

Ragoût de poulet, riz ⁴

Dessert:

Fromage blanc à la vanille

Jeudi 14.09.

Entrée:

Salade de concombre ³

Menu :

Boulettes de viande (boeuf), sauce tomate et gnocchi

Dessert:

Fruits de saison (bio)

Vendredi 15.09.

Entrée:

Salade verte ³

Menu :

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

Dessert:

Gâteau marbré ⁸

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

Lundi 18.09.

Entrée:

Crudités

Menu :

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

Dessert:

Fromage blanc gout cerise

Mardi 19.09.

Entrée:

Salade de betterave, dés de fromage

Menu :

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

1, 3, 5

Dessert:

Fruits de saison (bio)

Mercredi 20.09.

Entrée:

Salade de concombre

Menu :

Oeufs durs, sauce moutarde et purée de pommes de terre 2, 3, 5

Dessert:

Yaourt à la fraise

Jeudi 21.09.

Entrée:

Salade verte

Menu :

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

Dessert:

Fruits de saison (bio)

Vendredi 22.09.

Entrée:

Salade de tomates et concombres 3

Menu :

Poisson pané (colin), pommes de terre 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 noirci | |



Forum Esswirtschaft GmbH
Bölschestr. 69A | 12887 Berlin

Tel.: 030 755419-755 | Fax: 030 755 419-770
www.biologisch.casering.com | 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 25.09.

Entrée:

Coleslaw ³

Menu :

Escalope végétarienne, sauce cocktail et pommes de terre ^{1,3}

Dessert:

Gâteau aux pommes ⁸

Mardi 26.09.

Entrée:

Salade verte

Menu :

Soupe aux lentilles avec saucisse (dinde) ^{2,3,8}

Dessert:

Fromage blanc mangue-vanille

Mercredi 27.09.

Entrée:

Crudités

Menu :

Gratin de spätzle et brocoli

Menu 2:

Soupe de légumes (carottes, brocoli, chou-fleur) ³

Dessert:

Fruits de saison (bio)

Jeudi 28.09.

Entrée:

Salade verte

Menu :

Gratin de saumon et pommes de terre ³

Dessert

Fromage blanc banane-chocolat ³

Vendredi 29.09.

Entrée:

Salade de carottes et pommes

Menu :

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

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.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.