

MENU

Septembre 2021

Mercredi 01.09.

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Filet de saumon, sauce rémoulade, salade de pommes de terre

3, 9 

Menu 2:

Tortelloni fourrés aux épinards et pignons, sauce au fromage (100% bio)

Dessert:

Fruits de saison 

Jeudi 02.09.

Entrée:

Salade verte, vinaigrette

Menu 1:

Boulettes de viande (volaille), Spätzle bio 1, 3, 5

Menu 2:

Brocoli et chou-fleur à la crème, riz complet (100% bio)  

Dessert:



Dessert lacté aux fruits rouges

Vendredi 03.09.

Entrée:

Dés de fromage

Menu 1:

Couscous avec légumes (carottes, pois chiche, poivron), boulettes de volaille, sauce tomate et poivron (100% Bio) 3  


Menu 2:

Burger végétarien, pommes de terre bio

1, 2, 3, 8, 9

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 | 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 06.09.

Entrée:

Salade de maïs³

Menu 1:

Escalope de poulet, petits pois et pommes de terre vapeur^{1, 3, 5}

Menu 2:

Spirelli avec sauce au brocoli (100% Bio) 😊

Dessert:

Yaourt pêche / fruit de la passion

Mardi 07.09.

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Ragoût de veau, pâtes (rigatonelli)

Menu 2:

Saucisse végétarienne à base de petits pois, sauce tomate-curry, gnocchi de patate douce

^{1, 8} 😊

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mercredi 08.09.

Entrée:

Salade verte

Menu 1:

Filet de poisson (grenadier), sauce moutarde et riz complet (bio)^{1, 2, 5} 😊

Menu 2:

Gratin de Maultaschen (ravioles), sauce aux herbes³

Dessert:

Roulé aux fraises



= 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 | 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

Jeudi 09.09.

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Lentilles et saucisses de dinde ^{2, 3, 8} 😊

Menu 2:

Potée de lentilles

Dessert:

Fruits de saison 😊

Vendredi 10.09.

Entrée:

Dés de fromage

Menu 1:

Escalope de poulet, boulgour, légumes (petits pois, poireau, carottes, courgettes),
dip au curry ³ 😊

Menu 2:

Epi de maïs, beurre, fromage blanc aux radis et pommes de terre vapeur ^{1, 3}

Dessert:

Fromage blanc goût banane aux éclats de chocolat ³ 😊

😊 = 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 | 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 13.09.

Entrée:

Salade de chou blanc ^{2, 3}

Menu 1:

Steak haché de volaille, riz (bio) et sauce tomate ³

Menu 2:

Macaroni au fromage (100% bio)  

Dessert:

Gâteau de semoule à la cannelle

Mardi 14.09.

Entrée:

Dés de fromage

Menu 1:

Hamburger (viande de boeuf), pommes de terre bio ^{1, 2, 3, 9}

Menu 2:

Minestrone (soupe aux légumes et au riz) (100% Bio) ³ 

Dessert:

Fruits de saison 

Mercredi 15.09.

Entrée:

Salade verte ³

Menu 1:


Emincé de dinde, petits pois et Spätzle bio ^{1, 5} 

Menu 2:

Gratin de pommes de terre et courgettes (bio) à la feta ³

Dessert:

Donut ¹

 = 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 | 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

Jeudi 16.09.

Entrée:

Salade de concombre à l'aneth 3

Menu 1:

Tortilla espagnole (oeufs, pommes de terre, poivron), fromage blanc aux herbes (100 % Bio) 3 

Menu 2:


Escalope de soja, sauce tomate et épeautre

Dessert:

Fruits de saison 

Vendredi 17.09.

Menu 1:


Pâtes au blé complet (spirelli), sauce saumon, crème et aneth 2 

Menu 2:

Deux oeufs durs, sauce moutarde et pommes de terre vapeur 1, 2, 3, 5

Dessert:

Fromage blanc aux myrtilles

 = 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 | 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 20.09.

Entrée:

Coleslaw ³

Menu 1:

Goulasch (boeuf), haricots verts et riz bio ^{1, 5, 8} 😊

Menu 2:

Gnocchi, sauce aux poivrons et fromage râpé (100% Bio) ³ 

Dessert:

Dessert lacté poire-vanille

Mardi 21.09.

Entrée:

Carottes et pommes râpées ³

Menu 1:

Escalope cordon bleu (poulet fourré au jambon de dinde et fromage), Spätzle bio ^{1, 2, 5}

Menu 2:

Velouté de pommes de terre et légumes (100% Bio) ³ 😊 

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mercredi 22.09.

Entrée:

Salade verte ^{3, 4}

Menu 1:

Saucisse de volaille, pommes de terre bio ^{1, 3, 8}

Menu 2:

Galettes de chou-fleur et fromage, sauce aux herbes, riz complet ³ 😊

Dessert:

Pudding au chocolat, sauce 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 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 | 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

Jeudi 23.09.

Entrée:

Dés de fromage

Menu 1:

Filet de lieu avec croûte de parmesan, sauce au basilic, riz bio ^{2,3} 😊

Menu 2:

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

Dessert:

Fruits de saison 😊

Vendredi 24.09.

Entrée:

Salade verte

Menu 1:

Gratin de pâtes au brocoli (100% Bio)

Menu 2:

Steak de légumes (carotte, céleri, poireau), sauce aux herbes, purée de pommes de terre et petits pois

^{3,8} 😊

Dessert:

Gâteau aux prunes ^{3,8}

😊 = 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 | 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 27.09.

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Goulasch (volaille), pâtes au blé complet (spirelli), carottes à la crème



Menu 2:

Chili sin Carne (haricots rouge, poivron), crème fraîche (100% Bio)³

Dessert:

Fruits de saison 😊

Mardi 28.09.

Entrée:

Salade verte

Menu 1:

Boulettes de viande (boeuf), sauce à la crème, maïs et pommes de terre bio

^{1, 3, 5}

Menu 2:

Tortelloni fourrés aux épinards et pignons en gratin, sauce épinard



Dessert:

Fromage blanc à la mandarine

Mercredi 29.09.

Entrée:

Salade de concombres ^{2, 3, 5}

Menu 1:

Escalope de poulet piccata, sauce tomate et penne bio

Menu 2:

Boullgour aux légumes (pois chiche, poivron, carottes), mini-boulettes (végan) et sauce au poivron



Dessert:

Fruits de saison 😊

Jeudi 30.09.

Entrée:

Crudités

Menu 1:

Filet de cabillaud pané, sauce rémoulade, pommes de terre vapeur



^{3, 9}

Menu 2:

Spätzle au fromage (100% Bio)

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 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 | 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.