

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - JUILLET 2022

Semaine 26 - Du 27 juin au 3 juillet 2022

Semaine 27 - Du 4 au 10 juillet 2022

LUNDI

Midi	Soir
Salade de chou blanc	Beignets de chou-fleur
Emincé de bœuf Stroganoff & Boulgour	Blanquette de la mer & riz
Flan au chocolat	Yaourt
Pomme	Kiwi

MARDI

Midi	Soir
Concombre, Sauce à la Bulgare AMORA® et ciboulette	Betterave, Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde HELLMANN'S®
Maquereaux à la moutarde & Pomme de terre vapeur	Escalope de dinde sauce champignon & gratin de courge
Yaourt	Fromage à la coupe
Nectarine	Poires caramélisées

MERCREDI

Midi	Soir
Œufs, Mayonnaise AMORA®	Légumes vapeur sauce câpre
Suprême de volaille braisé & Purée de patates douces	Couscous royal
Crème caramel façon Tatin	Fromage
Pommes cuites	Pamplemousse

JEUDI

Midi	Soir
Avocat coupé en deux, Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®	Salade de pommes de terre à la Sauce Vinaigrette Echalote & Oignons Rouges MAILLE®, et aux herbes
Wrap mexicain végétarien sauce BBQ & Potatoes	Tomates farcies au Haché Végétalien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™
Fromage blanc	Mousse au chocolat
Pêche	Compote

VENDREDI

Midi	Soir
Salade d'endives à la Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE® et au gruyère	Paté de foie de volaille
Spaghettis au Haché végétalien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™	Filet de truite sauce provençale, courgette
Salade de fruits	Fromage
Clafoutis aux cerises	Pomme

SAMEDI

Midi	Soir
Salade végétarienne au quinoa et à l'œuf	Gaspacho de tomate
Agneau & haricots verts	Aubergine rôtie, tomate mozzarella
Mousse chocolat	Yaourt
Melon	Poire

DIMANCHE

Midi	Soir
Andouille de Bretagne	Betterave aux noix
Penne au saumon	Œufs gratinés à la ratatouille
Fraises	Fromage
Fromage blanc	Compote

Midi	Soir
Rosette de Lyon	Velouté de Tomates KNORR®
Salade de chou-fleur rôti, grenade et pignons de pain, cubes de comté	Flan de poireaux
Prune	Fromage blanc
Yaourt	Compote de poires

Midi	Soir
Œufs mimosa	Salade de tomates, Vinaigrette légère Tomato Fraise MAILLE® Inspiration
Boulghour aux légumes	Pâtes carbonara
Fromage à la coupe	Clémentines
Crème caramel aux poires caramélisées	Flan vanille citron

Midi	Soir
Melon	Préparation pour taboulé KNORR® Professional
Potée auvergnate	Soupe de poisson & croûtons
Fromage blanc	Tiramisu
Tarte aux abricots	Mirabelles

Midi	Soir
Salade de céleri rave	Velouté de courgettes
Gratin de poisson	Tomates farcies & riz
Mousse citron	Pêche
Yaourt	

Midi	Soir
Terrine de thon à la tomate	Quiche aux poireaux
Porc à la bière avec pommes vapeur	Salade verte
Petit suisse	Compote de pommes
Raisins	

Midi	Soir
Gaspacho de concombre	Minestrone (soupe complète)
Pissaladière & salade	Riz au lait
Mousse chocolat	Orange
Clémentines	

Midi	Soir
Chou rouge, Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®	Millefeuille de saumon et courgette
Boulettes d'agneau à la grecque	Salade verte
Fromage	Flan vanille et sauce caramel
Pomme	

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes. (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)



Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :

Découvrez Knorr® Texture Gélatine, un gélifiant idéal pour les préparations en manger-main.

Goût neutre
Sans gluten

S'adapte à tous les types de texture :
mousse, manger main ou gélifié

Permet de gélifier
des crudités

Retrouvez plus de recettes sur ufs.com

Inscrivez-vous à notre Newsletter bi-mensuelle spécialement dédiée à votre profil de restaurateur à l'adresse suivante : www.unileverfoodsolutions.fr/inscription-newsletter.html



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - JUILLET 2022

Semaine 28 - Du 11 au 17 juillet 2022

	Midi ☀	Soir 🌙
LUNDI	Terrine macédoine Pavé de saumon sauce beurre blanc & Haricots verts persillés Abricot Tartelette chocolat et pralin	Velouté de Tomates KNORR® Galettes de carottes aux graines de sésame Salade verte Petit suisse
MARDI	Carottes râpées à l'orientale Poulet basquaise & riz Mousse chocolat Compote pomme/ banane	Mouliné de légumes Pizza trois fromages Salade verte Abricots
MERCREDI	Gaspacho de tomates Hachis parmentier Fromage blanc Prune	Potage carottes poireaux Gratins de pâtes, jambon et fromage Compote
JEUDI	Mâche aux betteraves Paëlla Pomme Yaourt	Salade de carottes, Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® Gnocchis au pesto Liégeois café
 VENDREDI	Velouté aux Asperges KNORR® Mijoté de veau & carottes glacées au beurre Compote pomme fraise Mousse crème brûlée	Œuf mimosa Printanière de légumes Fromage à la coupe Pastèque
SAMEDI	Carpaccio de courgette Sauté de porc aux pommes Purée de pommes de terre Salade de fruits rouges et coulis	Salade de pommes de terre, Moutarde à l'ancienne AMORA®, herbes Courgettes farcies Yaourt Dés de poires
DIMANCHE	Salade de concombre, Vinaigrette légère Pomme Avocat Jalapeño MAILLE® Inspiration Fricassé de volaille en cocotte & artichauts Fromage blanc Poire	Mouliné de légumes Joues de bœuf braisées, gnocchis verts truffés Riz au lait

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes. (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

Semaine 29 - Du 18 au 24 juillet 2022

	Midi ☀	Soir 🌙
	Salade verte, Sauce à la Bulgare AMORA® Émincé de Veau aux champignons & riz pilaf Mousse noix de coco et coulis de mangue Raisins	Paté de campagne Salade niçoise, Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE® Melon Flan praliné
	Andouille Émincé de Porc à l'ananas & pommes de terre au four Poire Mousse fraise et biscuit	Velouté de courgettes Lasagnes végétales Fromage Cerises
	Salade de chou, Sauce Vinaigrette Sésame Soja MAILLE® Dos de lieu rôti au Timut & poêlée de champignons au gingembre Fromage blanc Banane	Soupe Poule Vermicelle KNORR® Tortellini au boeuf, coulis de poivrons Compote de pommes
	Salade cresson et radis, Moutarde de Dijon AMORA® Palet Végétarien LE BOUCHER VEGETARIEN™ & Frites de patates douces Prune Éclair façon Tiramisu	Potage pomme de terre poireaux Moussaka végétale Salade Salade de fruits
	Concombre à la crème Étouffé de lentilles aux légumes Crème brûlée à la pistache Kiwi	Potage Crécy Quiche au thon Petit Suisse
	Salami et Cornichons Extra-Fins MAILLE® Rôti de dinde & carottes rôties Fromage à la coupe Compote pomme framboise	Taboulé de chou-fleur Crêpe salée complète & poêlée de légumes Yaourt
	Potagère de Légumes KNORR® Pain de poisson & salade de tomates tricolores Pomme Pot de crème caramel	Céleri rémoulade, Sauce à la Bulgare AMORA® Flan de courgettes aux poireaux Salade Pêche

RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM



Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :

Découvrez **Knorr® Texture Gélatine**, un gélifiant idéal pour les préparations en manger-main.

Goût neutre
Sans gluten

S'adapte à tous les types de texture :
mousse, manger main ou gélifié

Permet de gélifier
des crudités

Retrouvez plus de recettes sur [ufs.com](https://www.ufs.com)

Inscrivez-vous à notre Newsletter bi-mensuelle spécialement dédiée à votre profil de restaurateur à l'adresse suivante : www.unileverfoodsolutions.fr/inscription-newsletter.html



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - JUILLET 2022

Semaine 30 - Du 25 au 31 juillet 2022

	Midi	Soir
LUNDI	Carpaccio de betterave	Rôti de porc au jus
	Halloumi grillé avec asperges et couscous	Pomme de terre en sauce
	Pomme	Fromage à la coupe
	Tiramisu	Salade d'orange
MARDI	Radis beurre	Potagère de Légumes KNORR®
	Chili con carne & haricots rouges	Tarte tomate mozzarella
	Camembert	Fruits rouges
	Banane	
MERCREDI	Gaspacho	Nuggets de poisson au citron
	Pot au feu breton de cochon de lait et lard grillé	Gratin de chou-fleur
	Fromage blanc	
	Orange	Chausson aux pommes
JEUDI	Salade printanière au quinoa	Velouté Poireaux & Pomme de terre KNORR®
	Pavé de lieu Sauce Beurre Blanc Déshydratée Knorr® & choux de bruxelles	Feuilleté savoyard
	Clémentines	Yaourt
	Panna Cotta au chocolat blanc et framboise	Poire
 VENDREDI	Betteraves, Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde HELLMANN'S®	Sardines
	Parmentier de panais	Croque-monsieur
	Poire	Salade Verte
	Tarte citron et orange meringuée	Ananas
SAMEDI	Mini Niçoise	Mousse de canard
	Sauté de dinde aux olives vertes et carottes	Salade de lentilles, feta, cébettes, tomates cerises
	Prune	Mousse framboise et litchis
	Ile flottante	
DIMANCHE	Carottes rapées, Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®	Velouté de Tomates KNORR®
	Filet de maquereau aux herbes & riz	Gratin de légumes
	Fromage	Dés de jambon
	Crème renversée	Compote

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes. (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)



Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :

Découvrez **Knorr® Texture Gélatine**, un gélifiant idéal pour les préparations en manger-main.

Goût neutre
Sans gluten

S'adapte à tous les types de texture :
mousse, manger main ou gélifié

Permet de gélifier
des crudités

Retrouvez plus de recettes sur [ufs.com](https://www.ufs.com)



Inscrivez-vous à notre Newsletter bi-mensuelle spécialement dédiée à votre profil de restaurateur à l'adresse suivante : www.unileverfoodsolutions.fr/inscription-newsletter.html



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - AOÛT 2022

Semaine 31 - Du 1er au 7 août 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
LUNDI	Salade d'endives et noix et Sauce Vinaigrette Sésame Soja MAILLE® Merlu sauce échalotes & riz Mousse framboise Prune	Soupe de vermicelles Gratin de chou-fleur et pommes de terre à la béchamel Compote
MARDI	Radis au beurre Curry de Gabillaud aux fèves Fromage blanc au coulis de framboise Abricot	Soupe Liquide - Mouliné de Légumes d'Autrefois KNORR® Quiche Lorraine Salade Crème renversée
MERCREDI	Céleri rémoulade Navarin d'agneau aux herbes Pomme Petit suisse	Cervelas Salade printanière au quinoa Fromage Compote
JEUDI	Préparation pour taboulé KNORR® Professional Bœuf sauce Poivre Pommes de terre grenaille Fromage Poire	Velouté de courgette Crêpe complète salée Salade verte Poires sauce chocolat
VENDREDI	Salade de lentilles Curry végétarien & riz Yaourt Tarte à la pomme	Velouté de Tomates KNORR® Salade caesar et Mini-panés Végétaliens LE BOUCHER VEGETALIEN™ Fromage Figues
SAMEDI	Carottes râpées à l'orientale Pavé de saumon au sésame Wok de légumes Fromage Pomme	Salade endives et noix Paëlla Yaourt Ananas
DIMANCHE	Salade de betteraves, Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® Flan de courgette basilic et parmesan Compote aux fruits rouges Yaourt	Terrine de tomates et romarin Lasagnes épinards saumon Smoothie fraise banane

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes. (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

Semaine 32 - Du 8 au 14 août 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
LUNDI	Salade de quinoa à l'œuf Tortellini Ricotta Épinards Coulis de Poivrons & salade verte Mirabelles Cheesecake	Soupe de courgette Quenelle au jambon blanc Carottes rôties Poire
MARDI	Champignons à la grecque Moussaka végétarienne Salade verte Compote de pêches	Radis au beurre Rôti de dinde aux légumes Pastèque Flan citron
MERCREDI	Taboulé aux fines herbes, tomates rôties et fromage de chèvre Poulet rôti & légumes au four Fromage Tarte sablée aux fruits rouges	Velouté de Légumes KNORR® Etouffé de lentilles aux légumes anciens Pêche Riz au lait
JEUDI	Boudin blanc de chou-fleur aux pommes Bœuf sauté aux oignons & pâtes aux œufs Pomme Clafoutis cerise	Salade de tomates, Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE® Feuilleté au fromage & purée de carottes Pamplemousse
VENDREDI	Salade mâche betterave et mozarella Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® Risotto au Rouget & Petits Légumes au Parmesan Salade verte Yaourt	Terrine de campagne Gratin d'endives Yaourt Compote
SAMEDI	Pissaladière Aiguillette de poulet & pommes de terre sautées Fromage blanc coulis de fraise Pomme	Velouté de Volaille KNORR® Crêpe salée complète Salade verte Ananas
DIMANCHE	Carottes râpées à l'orientale Fricassé de volaille en cocotte & légumes de saison Tiramisu Abricot	Douceur d'épinards Tagliatelles à la truite fumée Compote Yaourt

RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM



Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :

Découvrez **Knorr® Texture Gélatine**, un gélifiant idéal pour les préparations en manger-main.

Goût neutre
Sans gluten

S'adapte à tous les types de texture :
mousse, manger main ou gélifié

Permet de gélifier
des crudités

Retrouvez plus de recettes sur [ufs.com](https://www.ufs.com)

Inscrivez-vous à notre Newsletter bi-mensuelle spécialement dédiée à votre profil de restaurateur à l'adresse suivante : www.unileverfoodsolutions.fr/inscription-newsletter.html



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - AOÛT 2022

Semaine 33 - Du 15 au 21 août 2022

Semaine 34 - Du 22 au 28 août 2022

LUNDI

Midi ☀️
 Radis beurre ●
 Tarte au Saumon & salade de pousses d'épinards, vinaigrette au pesto
 Entremet vanille
 Compote de pommes ●

Soir 🌙
 Melon, jambon ●
 Soupe Tomate Vermicelle KNORR®
 Fromage
 Prune ●

MARDI

Oeuf Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®
 Wok de bœuf Vinaigrette légère Agrumes Gingembre MAILLE® Inspiration
 Litchi ●
 Mousse mangue

Rosette de Lyon
 Magret de canard, chou rouge et fruits rouges à l'Alsacienne
 Pamplemousse ●
 Yaourt ●

MERCREDI

Salade de concombre, Sauce à la Bulgare AMORA®
 Épaule d'Agneau Confitée au miel, curry et ail, mirepoix & poêlée de légumes
 Pastèque ●
 Verrine Speculoos Melon

Potage de saison ●
 Salade niçoise ●
 Petit Suisse ●
 Poire ●

JEUDI

Betteraves, Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde HELLMANN'S®
 Émincé Végétalien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™ façon blanquette
 Pot de crème façon fraiser, croquants d'amandes et gariguettes de Provence
 Pomme ●

Tarte soleil ●
 Gratin de chou-fleur & jambon blanc
 Compote pomme rhubarbe ●

VENDREDI

Terrine printanière aux légumes
 Lieu noir sauce au beurre blanc & pommes de terre
 Tarte sablée aux fruits rouges
 Mirabelles ●

Tomate mozzarella au Pesto Rouge Mise en place KNORR®
 Quiche aux légumes
 Salade ●
 Yaourt ●

SAMEDI

Rillettes de thon
 Porc à la chinoise & riz blanc ●
 Compote de pomme ●
 Yaourt ●

Salade de chou ●
 Pâtes à la carbonara ●
 Brugnion ●
 Yaourt ●

DIMANCHE

Carottes râpées à l'orientale
 Gratin de fruits de mer et poireaux
 Pot de crème chocolat façon Liégeois ●
 Poire ●

Mousse de betteraves Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde HELLMANN'S®
 Parmentier de panais
 Salade verte ●
 Crème vanille ●

Midi ☀️
 Salade florida (crevettes/pamplemousse) ●
 Salade de pâte
 Cerises ●
 Tiramisu

Soir 🌙
 Préparation pour taboulé KNORR® Professional
 Crumble de tomates au chèvre
 Prune ●
 Panna cotta sauce abricot ●

Chou rouge Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE®
 Poivron jaune farci tomates et fruits secs & quinoa
 Crème renversée avec sauce caramel ●
 Fruits rouges ●

Velouté de Légumes KNORR®
 Crousti Mini-panés LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™ & purée de céleri
 Flan citron

Salade d'endives et noix et Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®
 Cabillaud Sauce provençale Purée au persil ●
 Fromage à la coupe ●
 Pomme ●

Douceur d'asperges ●
 Pâté en croute ●
 Salade ●
 Salade de fruits

Cake carottes et cumin
 Volaille aux tomates séchées et fromage frais & poêlée de légumes ●
 Panna Cotta sauce fraise

Potage de saison ●
 Cervelas Obernois & printanière de légumes ●
 Compote de poires ●

Terrine de courgettes
 Couscous royal
 Abricot ●
 Yaourt

Blinis au tarama citron
 Gratin de légumes
 Salade Verte ●
 Crème chocolat ●

Radis rouges beurre ●
 Côte de porc au gingembre & riz asiatique ●
 Éclair façon tiramisu
 Pastèque ●

Verrine de concombre à la menthe et aux petits pois
 Filet de maquereau aux herbes
 Yaourt ●
 Fruits rouges

Salade de tomates ●
 Steak haché de bœuf & gratin d'épinards ●
 Pavlova fruits rouges
 Kiwi ●

Soupe de saison ●
 Riz aux légumes & Palet Croustillant LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™
 Fromage ●
 Poire au vin

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM



* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes. (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)



Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :

Découvrez **Knorr® Texture Gélatine**, un gélifiant idéal pour les préparations en manger-main.

Goût neutre
Sans gluten

S'adapte à tous les types de texture :
mousse, manger main ou gélifié

Permet de gélifier
des crudités

Retrouvez plus de recettes sur [ufs.com](https://www.ufs.com)



Inscrivez-vous à notre Newsletter bi-mensuelle spécialement dédiée à votre profil de restaurateur à l'adresse suivante : www.unileverfoodsolutions.fr/inscription-newsletter.html



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - SEPTEMBRE 2022

Semaine 35 - Du 29 août au 4 septembre 2022

Semaine 36 - Du 5 au 11 septembre 2022

LUNDI

Midi	☀️	🌙	Soir
Salade de chou-fleur et asperges rôties	☑️		Soupe Tomate Vermicelle KNORR®
Mini-Panés végétaliens LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™ & Légumes	☑️		Blanquette de la mer & riz
Compote pomme coin	●		Fraises
Yaourt	●		

Soupe Tomate Vermicelle KNORR®
Blanquette de la mer & riz
Fraises

Midi	☀️	🌙	Soir
Crème de maïs	☑️		Millefeuille de betterave à la mousse de feta
Poulet rôti au jus & haricots verts persillés	●		Jambon blanc
Compote pomme banane	●		Pomme de terre en sauce
Pot de crème façon fraiser	●		Fromage blanc

Millefeuille de betterave à la mousse de feta
Jambon blanc
Pomme de terre en sauce
Fromage blanc

MARDI

Midi	☀️	🌙	Soir
Betterave, Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde HELLMANN'S™	☑️		Soupe concombre avocat
Lieu jaune poêlé, sauce basilic & ratatouille			Œuf dur
Ananas	●		Épinard à la crème
Pot de crème caramel au bretzel			Yaourt

Soupe concombre avocat
Œuf dur
Épinard à la crème
Yaourt

Midi	☀️	🌙	Soir
Préparation pour taboulé KNORR® Professional	☑️		Œuf cocotte
Salade Caesar et Mini-panés LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™	☑️		Soupe de patates douces quinoa et chili & salade
Fromage	●		Salade de fruit
Compote de pêches	●		

Œuf cocotte
Soupe de patates douces quinoa et chili & salade
Salade de fruit

MERCREDI

Midi	☀️	🌙	Soir
Carottes rappées, Sauce Vinaigrette Sésame-Soja Maille®	☑️		Pâté en crouste
Parmentier de lapin aux écrevisses & Salade verte	☑️		Gratin de chou-fleur
Riz au lait	●		Petit suisse
Raisins	●		Prune

Pâté en crouste
Gratin de chou-fleur
Petit suisse
Prune

Midi	☀️	🌙	Soir
Macédoine, Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®	☑️		Potage vermicelle la pékinoise
Couscous			Rôti de dinde & julienne de légumes
Mousses fondantes aux 2 chocolats			Yaourt
Pamplemousse	●		

Potage vermicelle la pékinoise
Rôti de dinde & julienne de légumes
Yaourt

JEUDI

Midi	☀️	🌙	Soir
Salade coleslaw	●		Tomate mozzarella au Pesto Rouge Mise en place KNORR®
Saucisse & lentilles et carottes	●		Aiguillettes de canard
Mousse fraise			Purée
Poire	●		Mirabelles

Tomate mozzarella au Pesto Rouge Mise en place KNORR®
Aiguillettes de canard
Purée
Mirabelles

Midi	☀️	🌙	Soir
Macédoine, Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®	☑️		Potage vermicelle la pékinoise
Couscous			Rôti de dinde & julienne de légumes
Mousses fondantes aux 2 chocolats			Yaourt
Pamplemousse	●		

Potage vermicelle la pékinoise
Rôti de dinde & julienne de légumes
Yaourt

VENDREDI

Midi	☀️	🌙	Soir
Gaspacho Rouge	●		Carottes à l'orientale
Tajine végétarien	☑️		Moussaka végétarienne
Mangue	●		Salade verte
Petit Suisse			Compote

Carottes à l'orientale
Moussaka végétarienne
Salade verte
Compote

Midi	☀️	🌙	Soir
Asperges blanches, Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®	☑️		Soupe de courgette
Osso Bucco à la vanille & pâtes	☑️		Tourte saumon épinard
Fromage	●		Petit suisse
Panna cotta aux abricots	●		

Soupe de courgette
Tourte saumon épinard
Petit suisse

SAMEDI

Midi	☀️	🌙	Soir
Soupe : la bollywood	☑️		Œuf Mayonnaise à la Moutarde de Dijon AMORA®
Steaks hachés du chef & frites	●		Sauté de dinde aux olives vertes et carottes
Crème brûlée à la pistache	●		Pêche
Fruits rouges	●		Yaourt

Œuf Mayonnaise à la Moutarde de Dijon AMORA®
Sauté de dinde aux olives vertes et carottes
Pêche
Yaourt

Midi	☀️	🌙	Soir
Salade de tomates, poivrons, concombres	●		Salade de lentilles
Cabillaud au four & légumes grillés et pommes de terre			Poêlée de crevettes Vinaigrette légère Ananas Coco MAILLE® Inspiration
Yaourt nature			Far au pruneau
Pomme	●		Poire

Salade de lentilles
Poêlée de crevettes Vinaigrette légère Ananas Coco MAILLE® Inspiration
Far au pruneau
Poire

DIMANCHE

Midi	☀️	🌙	Soir
Salade de fenouil, Vinaigrette légère Agrumes Gingembre MAILLE® Inspiration	☑️		Salade de poivrons
Escalope à la milanaise & spaghettis	☑️		Croissant savoyard & salade verte
Clafoutis aux crises	●		Poire
Prune	●		

Salade de poivrons
Croissant savoyard & salade verte
Poire

Midi	☀️	🌙	Soir
Taboulé du soleil levant	☑️		Velouté de Tomates KNORR® Professional
Blanquette de veau, crème chou-fleur vanillée & haricots	☑️		Feuilleté à la viande & salade verte
Petit suisse	●		Compote
Banane	●		

Velouté de Tomates KNORR® Professional
Feuilleté à la viande & salade verte
Compote

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM



* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes. (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)



Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :

Découvrez **Knorr® Texture Gélatine**, un gélifiant idéal pour les préparations en manger-main.



Goût neutre
Sans gluten

S'adapte à tous les types de texture :
mousse, manger main ou gélifié

Permet de gélifier
des crudités

Retrouvez plus de recettes sur [ufs.com](https://www.ufs.com)

Inscrivez-vous à notre Newsletter bi-mensuelle spécialement dédiée à votre profil de restaurateur à l'adresse suivante : www.unileverfoodsolutions.fr/inscription-newsletter.html



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - SEPTEMBRE 2022

Semaine 37 - Du 12 au 18 septembre 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
LUNDI	Salade de crevettes au thé et à la mangue Fricassée de volaille & artichauts en cocotte Mousse mangue Melon	Pâté de foie Tagliatelles aux poireaux Fromage blanc, coulis de fruits rouges Compote pomme rhubarbe
MARDI	Salade de tomates, Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE® Risotto de carotte et parmesan aux asperges, gaufre à la carotte Poire Mousse nougat et coulis de framboise	Œuf poché madras Endives au jambon & salade Fromage blanc
MERCREDI	Carottes rapées, Sauce Vinaigrette Sésame Soja MAILLE® Emincé de Volaille au curry & quinoa Verrine ardéchoise choco-marron Clémentines	Cheesecake salé, gravlax de truite au yuzu Préparation pour taboulé KNORR® Professional & Salade Yaourt Prune
JEUDI	Salade de concombres, Sauce Vinaigrette Sésame Soja MAILLE® Lasagnes végétariennes Pot de crème chocolat et coco rapée Pomme	Soupe de vermicelle Étouffé de lentilles aux légumes anciens Yaourt
VENDREDI	Tarte carottes gingembre Filet de poisson à l'oseille & riz Pamplemousse Flognarde aux pommes	Velouté de Tomates KNORR® Professional Gratin de fenouil et lardons Yaourt Raisins
SAMEDI	Salade de quinoa poulet amandes éfilées Cassiolette de fruits de mer au curry & riz pilaf Faisselle Compote de prunes	Soupe à l'oignon Fondant de chou-fleur au curry cœur coulant à la betterave Flan vanille
DIMANCHE	Salade de chou et noix, Sauce Vinaigrette Cassis-Framboise MAILLE® Chipolatas & purée Fromage Poire	Radis au beurre Pilon de poulet & pâtes Riz au lait Orange

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes. (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

Semaine 38 - Du 19 au 25 septembre 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
	Œuf, Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA® Sauté de bœuf provençal & penne rigate au pesto rosso Raisins	Velouté de Bolets KNORR® Parmentier de panais & salade verte Pot de crème chocolat façon liégeois
	Galettes de carottes avec des graines de sésame Longe de porc aux épices & lentilles Pomme Fromage blanc	Velouté de Légumes KNORR® Pizza Prune Riz au lait
	Asperges, Vinaigrette légère Agrumes Gingembre MAILLE® Inspiration Ossobucco de poulet à la vanille Palet tout en crumble, caramel au beurre salé et sauce chocolat Banane	Soupe de légumes Gratin de choux de bruxelles Fromage Fraise
	Salade niçoise Pavé de lieu sauce beurre blanc & poêlée de légumes verts Fromage Smoothie kiwi banane pomme	Velouté de potiron Poisson pané & purée de pomme de terre Ananas
	Betterave Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde HELLMANN'S™ Chili sin carne & riz Clémentine Cannelés coco sauce chocolat	Velouté de tomates KNORR® Tarte épinards chèvre & salade verte Fromage blanc aux fruits rouges
	Salade de chou asiatique Emincé de veau à la Thai & poêlée de légumes Flan vanille Mirabelles	Jardinière de légumes, Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA® Joue de bœuf fondante braisée et carotte glacée & salade verte Cerises
	Caviar de céleri aux agrumes Potée auvergnate Yaourt Pêche	Soupe de vermicelles Salade printanière au quinoa Compote pomme banane

RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM



Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :

Découvrez **Knorr® Texture Gélatine**, un gélifiant idéal pour les préparations en manger-main.

Goût neutre
Sans gluten

S'adapte à tous les types de texture :
mousse, manger main ou gélifié

Permet de gélifier
des crudités

Retrouvez plus de recettes sur [ufs.com](https://www.ufs.com)

Inscrivez-vous à notre Newsletter bi-mensuelle spécialement dédiée à votre profil de restaurateur à l'adresse suivante : www.unileverfoodsolutions.fr/inscription-newsletter.html



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - SEPTEMBRE 2022

Semaine 39 - Du 26 septembre au 1^{er} octobre 2022

	Midi	Soir
LUNDI	Salade de betteraves, Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®	Soupe de carottes
	Cromesquis de poulet, jus & frites	Salade de thon et pomme de terre
	Melon	Flan praliné
	Petit Suisse	
MARDI	Salade de cresson et radis à la Moutarde de Dijon AMORA®	Soupe miso
	Gratin de légumes	Nouille façon Thaï végétarienne
	Prune	Yaourt
	Éclair façon Tiramisu	Salade de fruit
MERCREDI	Macédoine, Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®	Potage vermicelle
	Boulettes d'agneau à la grecque	Mijoté de porc et pomme de terre au wasabi, condiment cresson
	Pavlova fruits rouges	Fromage
	Pamplemousse	Compote de pommes
JEUDI	Andouille	Salade de concombre, Sauce à la Bulgare AMORA®
	Quenelle de chou-fleur	Curryw bowl aux œufs
	Poire	Fromage blanc à la banane
	Mousse chocolat blanc sauce mangue	Kiwi
 VENDREDI	Céleri rémoulade, Sauce à la Bulgare Amora®	Potagère de légumes KNORR®
	Dos de saumon au sésame & chou packchoy et vinaigrette	Volaille et chorizo façon Paëlla, bouillon safrané
	Yaourt	Pastèque
	Panna cotta aux abricots	
SAMEDI	Salade de tomates, poivrons, concombres	Potagère de légumes KNORR®
	Navarin d'agneau aux herbes & légumes grillés et pommes de terre	Tortellini au boeuf, coulis de poivrons
	Yaourt	Crème brûlée à la pistache
	Pomme	Poire
DIMANCHE	Taboulé libanais au boulghour	Potage de champignons
	Boeuf bourguignon	Feuilleté à la viande & salade
	Fromage	Compote coing rhubarbe
	Clémentines	

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes. (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)



Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :

Découvrez **Knorr® Texture Gélatine**, un gélifiant idéal pour les préparations en manger-main.

Goût neutre
Sans gluten

S'adapte à tous les types de texture :
mousse, manger main ou gélifié

Permet de gélifier
des crudités

Retrouvez plus de recettes sur [ufs.com](https://www.ufs.com)









Inscrivez-vous à notre Newsletter bi-mensuelle spécialement dédiée à votre profil de restaurateur à l'adresse suivante : www.unileverfoodsolutions.fr/inscription-newsletter.html



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

NOS PRODUITS

NOM DU PRODUIT	FORMAT	EAN
Solutions végétales		
 Haché Végétalien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™	2Kg	8718692786639
Mini-pané Végétalien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™	1,75Kg	8718692787827
Condiments		
Moutarde AMORA®	Flacon souple 265g	8711200381647
Ketchup squeeze AMORA®	486g	8711200382910
 Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®	Seau 5L	3250546668173
Moutarde à l'Ancienne AMORA®	seau 5kg	8720182239495
Sauce Salade Caesar Salade AMORA®	1L	8722700472575
Sauce Salade à la Bulgare AMORA®	1L	8722700253549
Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde HELLMANN'S® Real	570ml	8712100473494
 Mayonnaise flacon souple HELLMANN'S® Real	430ml	8714100725832
Mayonnaise HELLMANN'S® Real	Seau 5L	8710447943298
Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®	1L	8722700234128
Sauce Vinaigrette Cassis-Framboise MAILLE®	1L	8722700234098
Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE®	1L	8722700234159
 Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE®	1L	8722700234067
Sauce Vinaigrette Balsamique-Fraise MAILLE®	1L	8722700472544
Vinaigrette légère Ananas Coco MAILLE® Inspiration	6x1L	8710522647561
Vinaigrette Légère Pomme Avocat Jalapeño MAILLE® Inspiration	6x1L	8710522647547
Vinaigrette légère Agrumes Gingembre MAILLE® Inspiration	6x1L	8710522647585
 Chipotle TABASCO®*	60ml	8714100903544
Rouge TABASCO®*	60ml	8714100903506
Savoury		
Bio Bouillon de Légumes 50L KNORR®	1Kg	8717163873847
Bouillon de Légumes Déshydraté KNORR®	1,2 Kg jusqu'à 60L	8712566307319
Bouillon de Volaille Déshydraté KNORR®	1Kg jusqu'à 50L	3011360041906
Lasagne KNORR® Collezione Italiana	5Kg	8711100662808
Sauce Tomatella/Napoletana KNORR® Collezione Italiana	Poche 2Kg	3011360084668
Sauce Napoletana KNORR® Collezione Italiana	Poche 3Kg	8712566255177
Fonds Blanc de Veau Déshydraté KNORR®	Boîte de 750g jusqu'à 50L	3011360085009
Fonds de Volaille Déshydraté KNORR®	750g jusqu'à 30L	3011360017307
Fonds Brun Lié Déshydraté KNORR®	Boîte 750g jusqu'à 30L	8711200461837
Fonds Blanc de Volaille Déshydraté KNORR®	Boîte 750g jusqu'à 50L	8722700093145
Fumet de Crustacés Déshydraté KNORR®	Boîte 600g jusqu'à 24L	8711200461936
Fumet de Poisson Déshydraté KNORR®	Boîte de 750g jusqu'à 50L	8711200461912
Concentré Liquide Volaille KNORR®	1L	8720182316929
Jus d'agneau Déshydraté KNORR®	750g jusqu'à 30L	3011360083869
Jus de Poulet Déshydraté KNORR®	750g Jusqu'à 30L	3011360083845
Jus de Veau Lié Déshydraté KNORR®	Boîte 750g jusqu'à 30L	8711200461875
Express KNORR® MAÏZENA®	1Kg	8711200506330
Liant à froid KNORR® 1-2-3	2Kg	8711200570478
 Mise en place aneth KNORR®	Pot 340g	3011360085399
Mise en place Bouquet de Provence KNORR®	340g	3011360085429
Mise en place Pesto Rouge KNORR®	340g	8722700035237
Mise en place Basilic KNORR®	340g	3011360085405
Potagère de Légumes KNORR®	875g 50 portions	3011360040176
Préparation pour terrines soufflés gratins KNORR®	seau 3,2kg	8714100813874
Préparation pour terrines, soufflés et gratins Déshydraté KNORR®	720g	8714100813867
Concentré liquide de Légumes KNORR® Professional	1L	8714100740422
Concentré liquide Poisson KNORR® Professional	1L	8720182277701
Crème de Potiron KNORR® Professional	1,155kg jusqu'à 10,5L	8710604744706
Préparation pour taboulé KNORR® Professional	20 portions	3011360084231
Purée d'Ail KNORR® Professional	Pot 750g	8722700483168
Professional Purée de curry KNORR®	Pot 750g	8722700481225
Professional Purée de gingembre KNORR®	Pot 750g	8722700482093
Roux Blanc Instantané Déshydraté KNORR®	1Kg	3011360006721
Sauce Béchamel Déshydratée KNORR®	800g jusqu'à 9L	3011360040442
Sauce Beurre Blanc Déshydratée KNORR®	1Kg Jusqu'à 12,8L	3011360045539
Sauce Tomato Pronto Napoletana KNORR®	2Kg	9000275766107
Sauce Poivre Déshydratée KNORR®	900g jusqu'à 10L	3011360040817
Garde d'or Sauce Hollandaise KNORR®	Brique 1L	8712100491818
Soupe au Cresson KNORR®	750g 50 portions	3011360041098
Soupe liquide - Velouté de Tomates KNORR®	1L	8712100776663
Soupe Poule Vermicelle KNORR®	825g 50 portions	8711200574391
Soupe Tomate Vermicelle KNORR®	875g 50 portions	8712566448692
Velouté d'Asperges KNORR®	875g 50 portions	3011360041111
Velouté de Volaille KNORR®	875g 50 portions	8711200508228

* TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

Retrouvez plus de recettes sur ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.