

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - OCTOBRE 2022

Semaine 40 - Du 3 au 9 octobre 2022

Midi



Soir

LUNDI

Carottes râpées
Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®

Pavé de saumon
Purée de patates douce

Flan au chocolat

Pommes

Potage du jour

Blanquette
Riz

Yaourt

Kiwis

MARDI

Terrine de canard

Coquillettes aux champignons
et parmesan

Yaourt

Poires

Betteraves Sauce miel et
moutarde HELLMANN'S®

Sauté de volaille au citron
Penne

Camembert

Compote

MERCREDI

Œufs Mayonnaise à la
moutarde de Dijon AMORA®

Couscous complet

Crème caramel façon Tatin

Petit suisse

Légumes vapeur sauce
aux câpres

Ficelle Picarde
Salade

Fromage

Pamplemousse

JEUDI

Salade à la Sauce Vinaigrette
Échalote & Oignon rouge
MAILLE® et aux herbes fraîches

Lasagnes chèvre & légumes

Fromage blanc

Bananes

Velouté de cresson et avocat

Rôti de veau, pommes de terre
cocotte

Mousse au chocolat

Compote

VENDREDI

Salade d'endives à la Sauce
Vinaigrette Sésame-Soja
MAILLE® et au gruyère

Spaghettis à la bolognaise

Salade de fruits

Clafoutis aux myrtilles

Pâté de foie de volaille

Gratin de poisson et légumes

Fromage

Pommes

SAMEDI

Salade végétarienne
au quinoa et à l'œuf

Jambon braisé
Haricots verts

Crème au chocolat

Figues

Velouté de potiron

Raviolis ricotta sauce tomate

Yaourt

Poires

DIMANCHE

Andouille de Bretagne

Croquettes de poisson

Fromage blanc

Raisins

Salade de mâche

Omelette Basque
Frites

Fromage

Compote

Semaine 41 - Du 10 au 16 octobre 2022

Midi



Soir

Rosette de Lyon

Pissaladière

Yaourt

Prunes

Velouté de chou-fleur au
gingembre

Flan de poireaux

Fromage blanc

Compote de poires

Œufs mimosa

Poulet rôti

Légumes au four

Comté

Pommes de Reinette

Céleri rémoulade

Pâtes carbonara

Crème caramel

Clémentines

Salade de pousses d'épinards

Spaghettis au
Haché Végétal
Le Boucher Végétarien™

Fromage blanc

Salade de fruits

Taboulé KNORR® Professional

Pavé de cabillaud velouté de
safran à l'anis

Tiramisu

Raisins

Salade coleslaw

Tagliatelles au saumon

Tarte Bourdaloue

Yaourt

Soupe à l'oignon

Œufs à la florentine
Riz

Poires

Poireaux Sauce Vinaigrette
Échalote & Oignon rouge MAILLE®

Porc à la bière avec
pommes vapeur

Petit suisse

Figues

Quiche aux légumes
Salade

Coulommiers

Compote de pommes

Velouté de butternut

Filet de truite
Purée de pommes de terre

Mousse au chocolat

Clémentines

Velouté italien

Sauté de dinde aux olives
vertes et carottes

Riz au lait

Oranges

Chou rouge, vinaigrette au
citron

Boulettes d'agneau
à la grecque

Fromage

Pommes

Tarte au Maroilles

Salade verte

Flan vanille et sauce caramel

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM



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

* Note 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 Gélifiant**, un gélifiant idéal pour les préparations en manger-main.

Goût neutre

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 - OCTOBRE 2022

Semaine 42 - Du 17 au 23 octobre 2022

Semaine 43 - Du 24 au 30 octobre 2022

	Midi ☀	Soir 🌙	Midi ☀	Soir 🌙
LUNDI	Terrine macédoine Filet de colin sauce beurre blanc Haricots verts persillés Compote de poires Tartelette chocolat	Potage cultivateur Gratin de carottes façon Dauphinois Reblochon Salade de fruits	Salade verte Sauce Bulgare AMORA® Émincé de veau aux champignons Riz pilaf Mousse noix de coco et coulis de mangue Clémentines	Pâté de campagne Gratin de légumes au jambon Flan Raisins
MARDI	Carottes râpées et Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® Poulet basquaise Riz Pot de crème aux saveurs d'Antan Compote pommes bananes	Mouliné de légumes Pizza trois fromages Yaourt Myrtilles	Andouille Émincé de porc à l'ananas Pommes de terre au four Mousse citron Poires	Velouté de carottes & persil Lasagnes végétales Chèvre Prunes
MERCREDI	Salade de céleri rave sauce Bulgare AMORA® Hachis parmentier Fromage blanc Prunes	Cœurs de palmier thaï en salade Gratin de pâtes, jambon et fromage Compote	Salade de chou Sauce Vinaigrette Sésame Soja MAILLE® Dos de Lieu rôti au Timut Poêlée de Champignons au Gingembre Fromage blanc Bananes	Soupe de vermicelles Tortellini au boeuf, coulis de poivrons Compote de pommes
JEUDI	Betterave mimosa Paëlla Yaourt Pommes	Salade de chou rouge Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® Gnocchis au pesto Liégeois café	Salade de cresson et radis à la moutarde de Dijon AMORA® Palet croustillant Le Boucher Végétarien™ Frites de patates douces Eclair Pommes	Potage pommes de terre poireaux Moussaka Salade Salade de fruits
 VENDREDI	Velouté de topinambours Mijoté de veau Carottes glacées au beurre Crème brûlée Compote pommes fraises	Œufs mimosa Quenelles de brochet sauce Mornay, carottes Vichy Fromage à la coupe Raisins	Concombre à la crème Bourguignon et ses légumes Crème brûlée à la pistache Kiwis	Potage Crécy Quiche au thon Petit suisse
SAMEDI	Carpaccio de courgettes Sauté de porc aux pommes Purée de pommes de terre Salade de fruits rouges et coulis	Salade de pommes de terre, à la moutarde de Dijon AMORA® et aux herbes Curry de légumes et lentilles Yaourt Compote	Salami et Cornichons Fins MAILLE® Rôti de dinde Carottes rôties Fromage à la coupe Compote pommes framboises	Taboulé de chou-fleur Crêpe salée complète Poêlée de légumes Yaourt
DIMANCHE	Salade de concombre, Vinaigrette légère Pomme Avocat Jalapeño MAILLE® Fricassée de volaille en cocotte Riz Fromage blanc Poires	Mouliné de légumes Joues de bœuf braisées Gnocchis verts truffés Riz au lait	Potage 5 légumes Filet de perche sauce agrumes Riz créole Crumble pommes poires Kiwis	Céleri rémoulade, Sauce Bulgare AMORA® Flan de courgettes au chèvre Salade Pommes de Reinette

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM



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

* Note 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

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 - NOVEMBRE 2022

Semaine 44 - Du 31 oct. au 6 nov. 2022

Semaine 45 - Du 7 au 13 novembre 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙		Midi ☀️	Soir 🌙
LUNDI	Carpaccio de betterave Halloumi grillé avec asperges et couscous Crêpes Suzette Pommes	Velouté de mâche Rôti de porc au jus Pommes de terre en sauce Ossau Iraty Salade d'oranges		Chèvre chaud sur salade Merlu sauce à l'échalote Riz Flan parisien Prunes	Soupe de vermicelles Gratin de chou-fleur, pommes de terre et béchamel Compote
MARDI	Radis beurre Chili con carne Haricots rouges Camembert Compote pommes-coings	Soupe de légumes Croquets savoyard Yaourt Fruits rouges		Radis au beurre Suprême de volaille au curry et ses légumes Fromage blanc au coulis de framboises Mandarines	Soupe de légumes Quiche Lorraine Salade Panna cotta
MERCREDI	Salade de chou chinois Pot-au-feu Fromage blanc Oranges	Nuggets de poisson citron Gratin de chou-fleur Cake citron		Céleri rémoulade Navarin d'agneau et ses légumes de saison Petit suisse Pommes	Cervelas Purée de butternut et son bacon croustillant Fromage Compote
JEUDI	Quinoa et salade à l'oeuf Pavé de lieu sauce au beurre blanc Clémentines Panna cotta au chocolat blanc et framboises	Potage pommes de terre poireaux Feuilleté saumon Yaourt Poires		Poireaux avec Vinaigre de Vin de Xérès MAILLE® Bœuf sauce au poivre Pommes de terre grenaille Fromage Poires	Velouté de carottes au lait de coco Croissant au jambon Salade verte Entremets vanille
 VENDREDI	Velouté du Barry Parmentier Végétarien Le Boucher Végétarien™ Tarte citron et orange meringuée Compote	Sardines Croque-monsieur Salade verte Ananas		Salade de lentilles Curry aux légumes au haché Le Boucher Végétarien™ Riz Yaourt Tarte aux pommes	Velouté de bolets Tarte à l'oignon Fromage Figs
SAMEDI	Salade de chou-fleur Sauté de dinde aux olives vertes et carottes Île flottante Prunes	Mousse de canard Salade de lentilles, feta, cébettes, tomates cerises Brie de Meaux Mousse aux framboises et aux litchis		Carottes râpées et sa Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE® Pavé de saumon thai Wok de légumes Fromage Pommes	Chou blanc en salade Parmentier de boudin noir aux deux pommes Yaourt Compote
DIMANCHE	Carottes râpées Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® Pavé de saumon mariné à l'aneth Riz Fromage Crème renversée	Potage Crécy Gratin de légumes Dés de jambon Compote		Salade de betterave avec Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® Flan de courgettes basilic et parmesan Yaourt Compote aux fruits rouges	Salade de chou-fleur Poulet basquaise Riz Ananas

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM



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

* Note 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

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 - NOVEMBRE 2022

Semaine 46 - Du 14 au 20 novembre 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
LUNDI	Œufs durs mimosa 🍷	Crème d'ail (soupe) ●
	Crêpinette au jus Pomme vapeur	Quenelles de volaille
	Cheesecake	Carottes rôties ●
	Poires ●	Yaourt ●
MARDI	Champignons à la grecque	Radis au beurre ●
	Moussaka végétarienne au haché Le Boucher Végétarien™ Salade verte 🍷	Rôti de dinde aux légumes
	Compote de pommes ●	Salade de fruits ●
		Flan parisien
MERCREDI	Taboulé KNORR® aux fines herbes 🍷	Velouté de 5 légumes ●
	Poulet rôti Légumes au four ●	Etouffé de lentilles aux légumes anciens et saucisse 🍷
	Petit suisse ●	Riz au lait ●
	Figues ●	Oranges
JEUDI	Macédoine de légumes Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA® 🍷	Velouté de carottes
	Bœuf sauté aux oignons Pâtes ●	Feuilleté au fromage
	Entremets pistache ●	Salade de mâche et Sauce Vinaigrette Balsamique MAILLE® 🍷
	Pommes ●	Pamplemousse ●
VENDREDI	Salade de chou rave avec Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® 🍷	Terrine de campagne ●
	Risotto aux rougets et petits légumes au parmesan	Gratin d'endives au jambon
	Yaourt ●	Yaourt ●
	Mandarines ●	Compote ●
SAMEDI	Rillettes	Velouté de lentilles carottes persil ●
	Aiguillettes de poulet Purée de carottes panais ●	Crêpe salée complète
	Fromage blanc coulis de fraises	Salade verte
	Pommes ●	Ananas ●
DIMANCHE	Carottes râpées à l'orientale 🍷	Blettes Vinaigre de Cidre MAILLE® 🍷
	Fricassée de volaille en cocotte Légumes de saison 🍷	Tagliatelles à la truite fumée ●
	Tiramisu	Yaourt
	Clémentines ●	Compote ●

Semaine 47 - Du 21 au 27 novembre 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
	Saucisson à l'ail	Velouté de poireaux
	Cabillaud au beurre blanc Brocolis vapeur	Gratin de coquillettes au jambon
	Chèvre	Entremets vanille
	Compote de pommes ●	Raisins ●
	Œuf mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA® 🍷	Bouillon de poule aux vermicelles
	Wok de bœuf agrumes gingembre 🍷	Magret de canard rôti, chou rouge et fruits rouges à l'Alsacienne 🍷
	Litchis ●	Yaourt ●
	Mousse à la mangue	Pamplemousses ●
	Salade de concombres et sa Sauce salade Bulgare AMORA® 🍷	Velouté Dubarry ●
	Boulettes de bœuf Sauce Tomato Pronto Napoletana KNORR® 🍷	Cake au jambon et aux olives ●
	Pana cotta coulis	Petit suisse ●
	Poires ●	Poires ●
	Betterave et sauce au miel et à la moutarde HELLMANN'S® 🍷	Club sandwich mimosa ●
	Émincé Végétalien Le Boucher Végétarien™ façon blanquette 🍷	Gratin de chou-fleur 🍷
	Crêpes au sucre	Jambon blanc
	Compote de pommes ●	Salade de fruits ●
	Salade de lentilles du Puy Sauce Vinaigrette Echalote & Oignon rouge MAILLE® 🍷	Salade d'endives au bleu d'Auvergne ●
	Lieu noir sauce au beurre blanc Pommes de terre carottes vapeur	Quiche aux légumes
	Yaourt	Salade ●
	Kiwis ●	Yaourt ●
	Rillettes de thon	Salade de chou ●
	Porc à la chinoise Riz blanc	Pâtes à la carbonara ●
	Yaourt	Fromage blanc coulis de fraises
	Compote de pommes ●	Yaourt ●
	Carottes râpées à l'orientale 🍷	Mousse de betteraves
	Gratin de fruits de mer et poireaux	Parmentier de panais 🍷
	Pot de crème chocolat Bio façon liégeois ●	Reblochon
	Poires ●	Crème vanille

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM 🍷



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

* Note 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

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 - DÉCEMBRE 2022

Semaine 48 - Du 28 nov. au 4 dec. 2022

Semaine 49 - Du 5 au 11 décembre 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙	Midi ☀️	Soir 🌙
LUNDI	Assiette pamplemousse, avocat & crevettes Suprême de poulet sauce moutarde Légumes de saison Tiramisu Bananes	Taboulé KNORR® Professional Crumble de Blette au chèvre Compote de pommes Petit suisse	Salade de pommes de terre Sauce Miel Moutarde AMORA® Mini-Panés Végétaliens Le Boucher Végétarien™ Légumes Yaourt Compote de pommes-coings	Velouté de potiron Blanquette de la mer Riz Compote pommes bananes
MARDI	Chou rouge et sa Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE® Wok de légumes Quinoa Crème renversée Fruits rouges	Soupe de poisson complète, croûtons et sauce rouille Salade verte Ossau-Iraty Tarte de saison	Salade d'endives au bleu Aiguillettes de poulet sauce porto Pommes de terre vapeur Crème renversée Ananas	Soupe à l'oignon Œuf à la florentine Camembert Compote
MERCREDI	Poireaux avec sa Sauce vinaigrette Échalote & Oignon rouge MAILLE® Cabillaud jus au persil Purée de topinambours Camembert Pommes	Velouté Dubarry Feuilleté au jambon et au fromage Salade de fruits	Carottes râpées, Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE® Brandade de morue Salade verte Riz au lait Raisins	Pâté de campagne Gratin de choux-fleur Petit suisse Clémentines
JEUDI	Cake aux carottes et au cumin Sauté de dinde aux champignons Poêlée de légumes Panna cotta sauce fraise	Velouté de carottes Mini-Panés Végétaliens Le Boucher Végétalien™ Frites et petits pois Yaourt	Salade Coleslaw Saucisses Lentilles et carottes Fromage blanc Poires	Carottes râpées à l'orientale Aiguillettes de canard Purée Mirabelles
VENDREDI	Céleri rémoulade Couscous royal Yaourt Poires	Blinis au tarama citron Gratin de légumes Salade Crème chocolat	Velouté 5 légumes Tajine végétarien Petit suisse Mangues	Salade paysanne aux lardons Risotto aux poireaux Yaourt Compote
SAMEDI	Radis rouges beurre Côte de porc au gingembre Riz asiatique Éclair façon tiramisu Pommes de Reinettes	Velouté de petit pois à la menthe Filet de maquereau aux herbes Pommes vapeur Yaourt Fruits rouges	Salade quinoa Steak haché Frites et haricots verts Crème brûlée à la pistache Compote	Œuf Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA® Sauté de dinde aux olives vertes et carottes Yaourt Poires
DIMANCHE	Salade de mâche Sauce Vinaigrette Échalote & Oignon rouge MAILLE® Boulettes de bœuf Spaghettis Sauce Tomato Pronto Napolitana Poche KNORR® Mousse chocolat Kiwis	Velouté 5 légumes Gratin de macaronis Fromage Poires au vin	Salade de fenouil Sauce Vinaigrette légère Agrumes Gingembre MAILLE® Escalope à la milanaise Spaghettis Clafoutis Prunes	Blettes à la vinaigrette Croissant au jambon Salade verte Poires

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM



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

* Note 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

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 - DÉCEMBRE 2022

Semaine 50 - Du 12 au 18 décembre 2022

Semaine 51 - Du 19 au 25 décembre 2022

	Midi	Soir	Midi	Soir
LUNDI	Crème de maïs Poulet rôti au jus Haricots verts persillés Mousse au chocolat Compote pommes bananes	Chou blanc en salade Flan de courgettes avec Terrine soufflé gratin KNORR® Fromage blanc Ananas	Salade de pamplemousse et de céleri Cuisses de lapin en fricassé à l'aigre douce Blé Livarot Pommes au four	Pâté de foie Tagliatelles aux poireaux Fromage blanc et coulis de fruits rouges Salade d'oranges
MARDI	Taboulé KNORR® Professional Mini-Panés Végétaliens Le Boucher Végétarien™ Petit pois carottes Chèvre Compote de pêches	Soupe Vichyssoise Darne de saumon au Boursin Légumes de saison Salade d'oranges	Velouté de potiron aux chataignes Chou farci Salade frisée Entremets à la vanille Poires	Œuf poché madras Endives au jambon Fromage blanc Compote pommes-coings
MERCREDI	Macédoine Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA® Daube de bœuf et carottes Entremet chocolat et sa crème vanillée Pamplemousses	Potage aux vermicelles Quiche Lorraine Salade verte Yaourt	Salade de fenouil au citron Emincé Végétalien Le Boucher Végétarien™ aux girolles Quinoa Verrine Ardéchoise choco marron Clémentines	Salade baltique Quenelles de sarrasin au potiron Riz Yaourt Ananas
JEUDI	Radis au beurre Wok de Bœuf Agrumes Gingembre Yaourt Poires	Mousseline de blanc de poireaux Fricassée de poulet et girolles à la crème Riz Compote	Salade de pommes de terre tièdes Bar en croûte de sel Légumes de saison au four Pot de crème chocolat et coco râpée Pommes	Soupe de vermicelles Etouffé de lentilles aux légumes anciens Chèvre cendré Compote
 VENDREDI	Carottes & chou blanc au cumin Osso Bucco à la vanille Pâtes Reblochon Petit suisse	Velouté aux champignons Tourte saumon épinard Petit suisse	Soupe de potiron à l'orange Cassolete de fruits de mer au curry Riz Flognarde aux pommes Pamplemousses	Velouté de bolets fermière Gratin de ravioles aux épinards Yaourt Raisins
SAMEDI	Salade de betteraves rouge et crevettes Cabillaud au four Légumes grillés et pommes de terre Yaourt nature Compote	Salade de lentilles Gratin de légumes au Comté Far aux pruneaux Poires	Salade de quinoa au poulet et amandes effilées Fricassée de saint-jacques champénoise Fondue de poireaux Faisselle Charlotte aux poires	Gravlax Pavé de veau aux morilles et vin jaune Rocamadour Bûche chocolat et marrons glacés
DIMANCHE	Salade de blé Blanquette de veau, crème choux-fleurs vanillée Haricots Petit suisse Bananes	Velouté Comtesse Feuilleté au fromage Salade Entremet poire-chocolat	Bouchées à la Reine Parillade Pommes de terre au four Crème brûlée Poires	Crème de potiron crécy et dés de foie gras Poitrine de dinde rôtie aux endives Riz au lait de coco Kaki

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM



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

* Note 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

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 - DÉCEMBRE 2022

Semaine 52 - Du 26 déc. au 1er janv. 2023

	Midi	Soir
LUNDI	Œufs durs mimosa Bourguignon Légumes bourguignon Yaourt Compote pommes bananes	Velouté d'épinards marinés Parmentier de panais Salade verte Pot de crème chocolat façon liégeois
MARDI	Salade d'avocat au thon Longe de porc aux épices Lentilles Fromage blanc Mangues	Velouté de volaille pois cassés et jambon à l'os Pizza Entremet à la vanille Clémentines
MERCREDI	Poireaux vinaigrette Osso Bucco braisé Tagliatelles Fromage blanc Compote	Salade chaude printanière Aiguillettes de poulet aux carottes Vichy Coulommiers Salade de fruits
JEUDI	Salade de chou rouge et pommes Pavé de lieu et sauce beurre blanc Poêlée de légumes verts Petit suisse Smoothie aux fruits	Velouté de mâche Pâtes au brie et aux noix Salade verte Ananas
VENDREDI	Betteraves et Sauce Miel Moutarde HELLMANN'S* Chili sin carne au haché végétalien Le Boucher Végétarien™ Riz Cannelés coco sauce chocolat Clémentines	Soupe au parmesan Salade de poulet hivernale Faisselle Poires
SAMEDI	Terrine de canard Cocotte de pintades aux échalotes et ses légumes Flan à la vanille Ananas grillé	Velouté de chou-fleur aux œufs de saumon Médallions de lotte Roscoff Purée de topinambour Pavlova aux fruits rouges
DIMANCHE	Caviar de céleri aux agrumes Potée Auvergnate Yaourt Oranges confites à la vanille	Soupe de vermicelles Flan de pois cassés au saumon fumé Compote poires

Découvrez la gamme de Bouillons Essentiel KNORR®



Apportent une profondeur de goût constante à tous vos plats



Texture en poudre, facile à doser



Dissolution facile dans l'eau



Avec des légumes issus de l'agriculture durable



Le bouillon de légume est végétan



TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES SUR LE SITE UFS.COM



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

* Note 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

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
 Palet croustillant LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™	1,8kg	8720182103260
 Émincé Végétalien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™	1,75kg	8718692786561
Condiments		
 Moutarde AMORA®	Flacon souple 265g	8711200381647
Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA®	Seau 5L	3250546668173
Moutarde à l'Ancienne AMORA®	seau 5kg	8720182239495
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 Balsamique-Fraise MAILLE®	1L	8722700472544
Vinaigrette Légère Pomme Avocat Jalapeño MAILLE® Inspiration	6x1L	8710522647547
Vinaigrette légère Agrumes Gingembre MAILLE® Inspiration	6x1L	8710522647585
 Sauce Vinaigrette Echalotte & oignons rouges MAILLE®	1L	871256662227
Chipotle TABASCO®	60ml	8714100903544
Aides culinaires		
Bouillon de Légumes Bio 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
Sauce Tomato Pronto Napoletana KNORR®	Poche 3Kg	8712566255177
Fonds Blanc de Veau Déshydraté KNORR®	750g jusqu'à 50L	3011360085009
Fonds de Volaille Déshydraté KNORR®	750g jusqu'à 30L	3011360017307
Fonds Brun Lié Déshydraté KNORR®	750g jusqu'à 30L	8711200461837
Fumet de Poisson Déshydraté KNORR®	750g jusqu'à 50L	8711200461912
Concentré Liquide Volaille KNORR®	1L	8720182316929
Jus de Poulet Déshydraté KNORR®	750g Jusqu'à 30L	3011360083845
Jus de Veau Lié Déshydraté KNORR®	750g jusqu'à 30L	8711200461875
 MAÏZENA® Express KNORR®	1Kg	8711200506330
Mise en place aneth KNORR®	340g	3011360085399
Mise en place Bouquet de Provence KNORR®	340g	3011360085429
Mise en place Pesto Rouge KNORR®	340g	8722700035237
Concentré Liquide Légumes KNORR®	1L	8714100740422
Préparation pour taboulé KNORR®	20 portions	3011360084231
Purée d'Ail KNORR® Professional	750g	8722700483168
Purée de curry KNORR® Professional	750g	8722700481225
Purée de gingembre KNORR® Professional	750g	8722700482093
Roux Blanc Instantané Déshydraté KNORR®	1Kg	3011360006721
Sauce Béchamel Déshydratée KNORR®	800g jusqu'à 9L	3011360040442
Sauce Tomato Pronto Napoletana KNORR®	2Kg	9000275766107
Sauce Hollandaise Garde d'or KNORR®	1L	8712100491818
Soupe liquide - Velouté de Tomates KNORR®	1L	8712100776663
Soupe Poule Vermicelle KNORR®	825g 50 portions	8711200574391
Velouté de Bolets KNORR®	940g 50 portions	8722700094883
Préparation pour Terrines, soufflés et gratins déshydraté KNORR®	750g	8714100813867
Soupe à l'oignon KNORR®	565g 50 portions	3011360041142

* 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.