

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE **JANVIER 2023**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SEMAINE 1 du 2 au 8 janvier	MIDI ☀️	Rosette de Lyon	Radis au beurre	Salade de betteraves Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® 🍷	Légumes vapeurs sauce câpres	Caviar de céleri aux agrumes 🍷	Crème de maïs onctueuse	Nems et sa sauce
		Boulettes de bœuf à la sauce tomate ●	Suprême de volaille aux champignons et penne ●	Flan de courgette basilic et parmesan	Ficelle Picarde ●	Potée Auvergnate 🍷	Mini-Panés Végétaliens LE BOUCHER VEGETARIEN™ 🍷	Emincé de porc au caramel ●
		Riz ●	Fromage ●	Yaourt ●	Salade Sauce Salade Bulgare AMORA® 🍷		Frites et petits légumes	Poêlée de légumes asiatiques ●
		Kiwi ●	Poire ●	Compote aux fruits rouges	Fromage Blanc ●	Salade de fruits ●	Clémentines ●	Flan vanille
	SOIR 🌙	Salade de lentilles	Velouté de carottes ●	Velouté de poireaux	Andouille de Bretagne ●	Macédoine de légumes à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute Fermeté MAILLE® 🍷	Blettes à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® 🍷	Velouté de pannais
		Curry de légumes et Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ 🍷	Quiche au thon	Gratin de coquillettes au jambon ●	Gratin de ravioles aux poireaux	Filet de lieu au citron 🍷	Croissant au jambon ●	Gnocchis au pesto rosso
		-	Salade Sauce Salade Caesar AMORA® 🍷	Entremet vanille	Tomme de Savoie ●	Légumes grillés ●	Salade verte ●	Fromage ●
		Yaourt ●	Tiramisu	Raisins ●	Orange ●	Mousse citron ●	Compote de pommes et bananes	Ananas ●
SEMAINE 2 du 9 au 15 janvier	MIDI ☀️	Taboulé libanais au boulghour	Pâté de foie de volaille ●	Salade coleslaw	Carottes râpées à l'orientale 🍷	Blinis au tarama citron	Terrine de campagne ●	Soupe carottes
		Bœuf bourguignon ●	Gratin de poisson et légumes	Chili sin carne au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ 🍷	Cousous royal	Gratin de légumes	Gratin d'endives au jambon ●	Salade de thon et pommes de terre 🍷
		Poire ●	Entremet pistache	Yaourt	Semoule	Salade	Yaourt	-
		Fromage ●	Clémentines	Compote	Compote	Crème chocolat	Salade de fruits	Flan praliné
	SOIR 🌙	Pâté de campagne ●	Soupe de vermicelles	Velouté de champignons	Velouté du Barry	Poireaux à la Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE® 🍷	Betteraves Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne Miel AMORA® 🍷	Soupe à l'oignon ●
		Poulet basquaise ●	Quiche Lorraine ●	Crevettes au curry	Cake jambon olives et salade ●	Cabillaud jus au persil	Blanquette végétarienne avec l' Emincé Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ 🍷	Fondant de chou-fleur au curry cœur coulant à la betterave 🍷
		Riz ●	Salade Sauce Salade Bulgare AMORA® 🍷	Légumes de saison ●	Petit-suisse	Purée de topinambours	Riz ●	Fromage blanc aux fruits ●
		Yaourt ●	Compote de pommes ●	Chocolat Liégeois	Raisins	Camembert ●	Crêpes au sucre ●	

LÉGENDE :

- 🍷 Repas Végétarien
- Viandes de France
- Agriculture Biologique*



➤ Recettes disponibles sur le site **UFS.COM**

* Légumes frais et fruits de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.
* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes (mollusque, moutarde, œuf, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites).

Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :
Découvrez Texture Gélatine KNORR®, 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

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

Retrouvez plus de recettes sur ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE **JANVIER 2023**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
SEMAINE 3 du 16 au 22 janvier	MIDI	Salade végétarienne au quinoa et à l'œuf	Salade de chou et noix à la Sauce Vinaigrette Cassis-Framboise MAILLE®	Concombre Sauce Salade Bulgare AMORA® ciboulette	Œuf à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute Fermeté AMORA®	Mousse de betteraves	Assiette crevette pamplemousse avocat	
		Boulettes d'agneau à la grecque	Chipolatas	Maquereaux à la moutarde	Sauté de bœuf provençal	Hachis parmentier	Suprême de poulet sauce moutarde	Raviolis ricotta sauce tomate
		Semoule	Purée	Pommes de terre vapeur	Penne Rigate au basilic	Reblechon	Légumes de saison	Salade de fruits
		Salade de fruits	Entremet vanille	Yaourt	Raisins	Crème vanille	Banane	Yaourt
	SOIR	Taboulé	Betteraves aux noix	Soupe miso	Salade de chou Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre MAILLE®	Velouté de carottes	Velouté 5 légumes	Chou blanc Sauce Vinaigrette Soja Sésame MAILLE®
		Filet de poisson à l'oseille	Œufs gratinés à la ratatouille	Nouilles façon Thai végétariennes et Emincé Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™	Pâtes à la carbonara	Tarte au Maroille	Gratin de macaronis	Plan de courgettes avec Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins KNORR®
		Légumes de saison	Fromage	Tarte citron meringuée	Fromage blanc coulis de fraise	Salade verte Sauce Salade AMORA®	Fromage	Ananas
		Petit-suisse	Compote		Compote	Crème café	Poire au vin	Fromage blanc
SEMAINE 4 du 23 au 29 janvier	MIDI	Salade d'endives au bleu	Salade d'avocats au thon	Velouté de potiron	Poireaux Vinaigre de Cidre MAILLE®	Saucisson	Salade verte Sauce Salade Moutarde Miel AMORA®	
		Lasagnes	Longe de porc aux épices	Poisson pané	Tagliatelles à la truite fumée	Poulet aux noix de cajou	Burger au Palet Végétarien LE BOUCHER VEGETARIEN™	Boudin blanc de chou fleur aux pommes
		Yaourt	Lentilles	Purée de pommes de terre	Fromage	Riz thaï et wok de légumes	Potatoes	Foie de veau
		Kiwi	Mangue	Compote	Crème caramel	Pamplemousse	Glace	Légumes au four
	SOIR	Velouté de mâche	Velouté de tomates	Cervelas bernais	Velouté de lentilles carottes persil	Velouté de carottes	Terrine de campagne	Douceur d'épinards
		Pâtes au brie et noix	Tarte épinards et chèvre	Pizza	Crêpe salée complète	Feuilleté au fromage	Gratin d'endives au jambon	Tagliatelles à la truite fumée
		Salade verte	Pomme	Salade de fruits	Salade verte	Salade de mâche Sauce Vinaigrette Balsamique-Fraise MAILLE®	Yaourt	Fromage blanc
		Compote	Fromage blanc	Riz au lait	Ananas	Entremet chocolat	Compote	Pomme au four

LÉGENDE :

- Repas Végétarien
- Viandes de France
- Agriculture Biologique*



➤ Recettes disponibles sur le site **UFS.COM**

* Légumes frais et fruits de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.
* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes (mollusque, moutarde, œuf, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites).

Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques : Découvrez Texture Gélatine KNORR®, 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

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

Retrouvez plus de recettes sur ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE JANVIER-FEVRIER 2023

SEMAINE 5
du 30 janvier au 5 février

MIDI

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
	Terrine printanière aux légumes	Soupe	Choux fleur Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE®	Salade de pâtes aux petits légumes	Chou rouge, vinaigrette au citron	Carbonnade flamande	Duo de courgettes et carottes à la vinaigrette
	Lieu noir sauce au beurre blanc	Tomates farcies végétariennes	Omelette Nature	Filet de merlu au curry	Boulettes d'agneau à la grecque	Pommes de terre vapeur	Poulet rôti
	Pommes de terre	Riz	Pommes de terre persillées	Carottes vichy	Petit-suisse	Kiri	Choux de Bruxelles au four
	Tarte sablée aux fruits rouges	Yaourt	Semoule aux raisins	Camembert	Banane	Yaourt aux fruits	Tarte au chocolat
	Carottes râpées Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE®	Œufs mimosa	Céleri remoulade	Velouté de panais	Soupe de cresson	Betteraves au chèvre Sauce Vinaigrette Cassis-Framboise MAILLE®	Brandade de morue salade verte
	Gratin de fruits de mer et poireaux	Boulogne aux légumes	Pissaladière	Flan de poireaux	Gnocchis au pesto	Jambon	Fromage blanc
	-	Fromage à la coupe	Salade		Café Liégeois	Gratin de coquillettes	Fromage blanc
	Compote	Tarte aux pommes	Mousse chocolat	Fromage blanc		Glace	Madeleine

LÉGENDE :

- Repas Végétarien
- Viandes de France
- Agriculture Biologique*



Recettes disponibles sur le site **UFS.COM**

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

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

Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :
Découvrez Texture Gélatine KNORR®, 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

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

Retrouvez plus de recettes sur ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE **FÉVRIER 2023**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SEMAINE 6 du 6 au 12 février	MIDI	Avocat crevettes Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute Fermeté AMORA®	Carottes râpées à l'orientale	Salade d'endives et noix à la Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE®	Saucisson	Betteraves à la Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne Miel AMORA®	Salade de pâtes aux petits légumes	Carpaccio de courgettes
		Escalope de dinde	Blanquette de veau crème chou-fleur vanillée	Risotto aux poireaux & Emincé Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™	Poulet aux noix de cajou	Steack haché de bœuf	Filet de merlu au curry et carottes	Sauté de porc aux pommes et pommes de terre
		Purée	Riz	Poire	Wok de légumes	Gratin d'épinards	Fromage	Tartelette au fruits
	SOIR	Petit-suisse	Crème brûlée	Œuf mimosa à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute Fermeté AMORA®	Panna cotta	Flan parisien	Salade de fruits	Potage Crécy
		Mouliné de légumes	Potage carottes poireaux	Printanière de légumes	Velouté de courgettes	Sardines	Mousse de canard	Quiche au thon
		Croque-monsieur	Gratin de pâtes, jambon et fromage	Fromage à la coupe	Lasagnes végétales au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™	Gratin de chou-fleur	Salade de lentilles, fêta, cébettes, tomates cerises	Petit-suisse
SOIR	Salade verte Sauce Salade AMORA®	Yaourt aux fruits	Compote	Fromage	Salade verte Sauce Salade AMORA®	Fromage blanc		
	Compote de pommes			Raisins	Ananas	Mousse framboises et litchis		
SEMAINE 7 du 13 au 19 février	MIDI	Quinoa et salade à l'œuf	Mousse de betteraves	Salade de mâche Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE®	Celeri rémoulade	Salade de tomates poivrons concombres	Galettes de carottes aux graines de sésame	Salade de betteraves Sauce Vinaigrette Argumes MAILLE®
		Pavé de lieu sauce beurre blanc	Hachis parmentier	Boulettes de bœuf	Couscous royal	Navarin d'agneau aux herbes	Longe de Porc aux épices	Cromesquis de poulet
		Choux de Bruxelles	Reblechon	Spaghettis Sauce Tomato Pronto Napoletana KNORR®	Poire	Légumes grillés et pommes de terre	Lentilles	Purée
	SOIR	Clémentines	Crème vanille	Mousse au chocolat	Potage de légumes	Crème caramel	Pomme	Tarte au citron
		Potage pommes de terre poireaux	Velouté de carottes	Soupe de poisson complète, rouille et croûtons	Tortellinis au bœuf, coulis de poivrons	Velouté bolet	Velouté de légumes	Velouté de Tomates KNORR®
		Feuilleté savoyard	Mini-Panés Végétaliens LE BOUCHER VEGETARIEN™	Salade verte Sauce Salade AMORA®	Petit-suisse	Parmentier de panais et Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™	Pizza	Gratin de fenouil lardons
SOIR	Yaourt	Frites	Osso Iraty	Crème de marron	Salade verte Sauce Salade AMORA®	-	Yaourt	
	Poires	Compote	Ananas		Pot de crème chocolat façon Liégeois	Riz au lait		

LÉGENDE :

- Repas Végétarien
- Viandes de France
- Agriculture Biologique*



➤ Recettes disponibles sur le site **UFS.COM**

* Légumes frais et fruits de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.
 * Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes (mollusque, moutarde, œuf, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites).

Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :
 Découvrez Texture Gélatine KNORR®, 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

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

Retrouvez plus de recettes sur ufs.com



Unilever Food Solutions
 Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE **FÉVRIER-MARS 2023**

SEMAINE 8 du 20 au 26 février

MIDI

Cheesecake aux champignons	
Mijoté de lapin 	
Poelée de légumes	
Poire	

SOIR

Mouliné de légumes	
Moussaka au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ 	
Fromage	
Pomme	

Jambon de pays	
Poisson pané	
Ecrasé de pommes de terre	
Ananas	

Œuf poché madras	
Endives au jambon	
Yaourt aux fruits	

Soupe de vermicelles	
Etouffé de lentilles aux légumes anciens 	
Mousse au citron	

Andouille	
Quenelle de chou-fleur 	
Poire	

Salade de tomates, Sauce Vinaigrette Balsamique-Fraise MAILLE® 	
Feuilleté au fromage	
Purée de carottes	
Pamplemousse	

Terrine de campagne	
Gratin aux épinards	
Yaourt	
Compote	

Radis au beurre	
Curry de cabillaud aux fèves	
Fromage blanc au coulis de framboises	
Compote	

Velouté de volaille 	
Crêpe salée complète	
Salade verte Sauce Salade AMORA® 	
Ananas	

Rosette de Lyon	
Magret de canard, chou rouge et fruits rouges à l'Alsacienne 	
Pommes vapeur	
Tartelette amandine	

Blinis au tarama citron	
Gratin de légumes 	
Salade verte Sauce Salade AMORA® 	
Fromage blanc au coulis	

Chou rouge Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE® 	
Poivron jaune farci au bœuf	
Quinoa	
Crème renversée	

Douceur d'asperges	
Bruschetta au Jambon	
Fromage	
Salade de fruits	

SEMAINE 9 du 27 février au 5 mars

MIDI

Taboulé KNORR® aux fines herbes 	
Crumble de tomates au chèvre	
-	
Panna cotta coulis de fruits rouges	

SOIR

Verrines à la menthe et aux petits pois 	
Filet de maquereau aux herbes 	
Tomme de Savoie	
Raisins	

Pissaladière	
Aiguillettes de poulet	
Pommes de terre sautées	
Petit-suisse coulis de fraises	

Velouté de carottes	
Palet Croustillant LE BOUCHER VEGETARIEN™ 	
Purée de céleris	
Flan citron	

Champignons à la grecque	
Moussaka végétarienne au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ 	
Tarte aux abricots	

Soupe à l'oignon	
Œuf à la florentine	
Camembert	
Mangue	

Saucisson	
Blanquette de la mer	
Riz	
Compote pommes bananes	

Salade paysanne aux lardons	
Risotto aux poireaux	
Yaourt	
Kiwi	

Salade de fenouil Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre MAILLE® 	
Escalope à la milanaise	
Spaghettis	
Clafoutis	

Potage vermicelles	
Quiche lorraine	
Salade verte	
Yaourt	

Pâté en croute	
Gratin de légumes au comté	
Far aux pruneaux	
Poire	

Velouté Champignons	
Tourte saumon épinards	
Petit-suisse	

Carottes & chou blanc au cumin	
Ossobucco à la vanille 	
Pâtes	
Café Liégeois	

Salade baltique	
Quenelles de volaille sauce morney	
Fromage	
Compote	

LÉGENDE :

-  Repas Végétarien
-  Viandes de France
-  Agriculture Biologique*



 Recettes disponibles sur le site **UFS.COM**

* Légumes frais et fruits de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.
* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes (mollusque, moutarde, œuf, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites).

Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques : Découvrez Texture Gélatine KNORR®, 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

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

Retrouvez plus de recettes sur ufs.com



Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE MARS 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SEMAINE 10 du 6 au 12 mars	MIDI	Velouté potiron et châtaigne	Salade de chou rouge et pommes	Salade de carottes à l'orientale	Concombres Sauce Salade Bulgare AMORA®	Gravlax	Velouté 5 légumes	Salade Coleslaw
		Chou farci	Pavé de lieu sauce beurre blanc	Cocotte de pintade aux échalotes	Longe de Porc aux épices	Steak de bœuf et haricots verts persillés	Tajine végétarien	Saucisse
		Salade frisée	Poelée de légumes verts	Légumes cocotte	Lentilles		Yaourt	Purée
		Poire	Tarte bourdaloue	Flan vanille	Mangue	Glace	Ananas	Ile flottante
	SOIR	Soupe au parmesan	Betteraves Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne Miel AMORA®	Soupe de Vermicelles	Carottes râpées, Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE®	Pâté de campagne	Salade paysanne aux lardons	Soupe à l'oignon
		Salade de poulet hivernale	Chili sin carne au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™	Flan de pois cassés au saumon fumé	Brandade de morue	Gratin de chou-fleur	Risotto aux poireaux	Œuf à la florentine
		-	Riz		Salade verte	Petit-suisse	Kiri	-
		Faiselle	Clémentines	Compote poires	Riz au lait	Clémentines	Compote	Yaourt aux fruits
SEMAINE 11 du 13 au 19 mars	MIDI	Salade d'endives au bleu	Céleri rémoulade	Poireaux Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE®	Chou rouge, Sauce Salade Moutarde Miel AMORA®	Pâté de foie de volaille	Potage du Barry	Frisée aux lardons
		Aiguillettes de poulet sauce porto		Porc à la bière et riz	Boulettes d'agneau à la grecque	Filet de truite sauce provençale, courgettes	Gratin de poisson	Suprême de volaille braisé
		Pommes de terre vapeur	Pâtes carbonara		Légumes au four			Purée de patates douces
		Crème reversée	Clémentines	Petit-suisse crème de marron	Mousse au chocolat	Compote	Crème caramel	Tarte tatin
	SOIR	Blettes à la vinaigrette	Velouté de chou-fleur au gingembre	Bouillon de légumes	Potage crécy	Mâche Sauce Salade Bulgare AMORA®	Salade de pousses d'épinards	Œufs mimosa
		Croissant au jambon	Flan de poireaux au jambon	Quiche aux légumes et fromage	Quiche au thon	Minestrone (soupe complète)	Spaghettis bolognaises au Haché Végétalien LA BOUCHER VEGETARIEN™	Boulghour aux légumes
		Salade verte		Coulommiers		-	-	Le vache qui rit
		Poire	Fromage blanc	Compote de pommes	Petit-suisse	Riz au lait	Fromage blanc	Salade de fruits

LÉGENDE :

- Repas Végétarien
- Viandes de France
- Agriculture Biologique*

➤ Recettes disponibles sur le site **UFS.COM**

* Légumes frais et fruits de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.
* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes (mollusque, moutarde, œuf, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites).

Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :
Découvrez Texture Gélatine KNORR®, 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

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

Retrouvez plus de recettes sur ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE MARS 2023

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SEMAINE 12 du 20 au 26 mars	MIDI	Salade de chou blanc ●	Pâté de campagne ●	Andouille ●	Macédoine à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute Fermeté AMORA® 	Chou-fleur à la Sauce Vinaigrette Cassis-Framboise MAILLE® 	Mousse de betteraves 	Salade de lentilles du Puy à la Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE® 
		Emincé de bœuf stroganoff ●	Poulet basquaise ●	Quenelles de chou-fleur 	Dos de saumon au sésame chou packchoy et vinaigrette 	Bolognaise au thon ●	Hachis parmentier ●	Omelette Nature 
		Carottes au four ●	Riz ●	Mousse chocolat blanc sauce mangue ●	Kiri ●	Salade verte ●	Reblechon ●	Petits pois carottes ●
		Flan au chocolat 	Salade de fruits ●	Potage carottes poireaux ●	Ananas ●	Entremet pistache ●	Crème vanille ●	Yaourt ●
	SOIR	Avocat coupé en deux à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute Fermeté AMORA® 	Salade de pommes de terre, à la Moutarde de Dijon AMORA® et aux herbes 	Gratin de pâtes, jambon et fromage ●	Potage de champignons ●	Potage de légumes ●	Jambon de pays ●	Velouté 5 légumes ●
		Wrap mexicain au Haché Végétarien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™ sauce BBQ 	Courgettes farcies ●	Compote ●	Feuilleté à la viande ●	Tortellinis à la ricotta coulis de poivrons ●	Crumble de blettes au chèvre ●	Gratin de macaronis ●
		-	-	Compote ●	Salade ●	-	Compote de pommes ●	Fromage ●
		Yaourt aux fruits ●	Baba au rhum ●	Compote ●	Compote coin rhubarbe ●	Poire ●	Petit-suisse ●	Poire au vin ●
SEMAINE 13 du 27 mars au 2 avril	MIDI	Rillettes de thon ●	Poireaux à la Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE® 	Caviar de céleris aux agrumes 	Salade de tomates Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE® 	Salade de chou rouge Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® 	Salade de cresson et champignons ●	Carottes râpées Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre MAILLE® 
		Porc à la chinoise ●	Cabillaud jus au persil ●	Rôti de porc au jus ●	Pâtes à la carbonara ●	Gnocchis au pesto ●	Curry de patates douces et lentilles corail ●	Gigot d'agneau ●
		Riz blanc ●	Purée de topinambours ●	Pommes de terre ●	Fromage blanc coulis de fraises ●	-	-	Légumes ●
		Compote de pommes ●	Banane ●	Crème renversée ●	-	Café Liégeois ●	Flan au café ●	Pavlova aux fruits ●
	SOIR	Carottes râpées et Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre MAILLE® 	Terrine macédoine ●	Velouté de légumes ●	Salade de concombres Sauce Salade Bulgare AMORA® 	Tarte carottes gingembre ●	Potage cultivateur ●	Mouliné de légumes ●
		Quiche aux légumes ●	Filet de colin sauce beurre blanc ●	Cervelas ●	Lasagnes au Haché Végétarien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™ 	Filet de poisson à l'oseille épinards ●	Gratin de carottes façon dauphinois ●	Pizza trois fromages ●
		Coulommiers ●	Haricots verts persillés ●	Fromage ●	Pot de crème au chocolat ●	Fromage ●	Reblochon ●	Yaourt ●
		Salade de fruits ●	Fromage blanc et son coulis ●	Salade d'oranges ●	-	Compote de pommes ●	Salade de fruits ●	Myrtilles ●

LÉGENDE :

-  Repas Végétarien
-  Viandes de France 
-  Agriculture Biologique*  

➤ Recettes disponibles sur le site **UFS.COM**

* Légumes frais et fruits de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux.
* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes (mollusque, moutarde, œuf, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites).

Astuces pour les résidents aux besoins spécifiques :
Découvrez Texture Gélatine KNORR®, 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

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

Retrouvez plus de recettes sur ufs.com



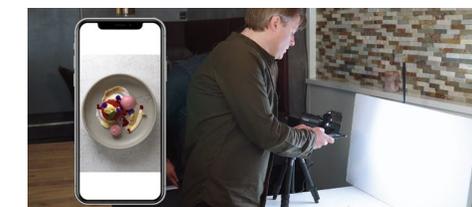
Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

NOS PRODUITS

NOM DU PRODUIT	FORMAT	EAN
 Mini-Pané Végétalien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™	1,75 kg (± 87 mini-panés)	8718692787827
Émincé Végétalien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™	1,75 kg	8718692786561
Haché Végétalien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™	2 kg	8718692786639
Palet Végétarien LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™	2,4 kg (30 palets x 80 g)	8718692786554
Palet Croustillant LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™	1,8 kg (20 palets x 90 g)	8720182103260
Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE®	1 L	8722700234159
Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®	1 L	8722700234128
Sauce Vinaigrette Cassis-Framboise MAILLE®	1 L	8722700234098
Sauce Vinaigrette Balsamique-Fraise MAILLE®	1 L	8722700472544
Sauce Vinaigrette Légère Basilic MAILLE®	1 L	8722700234067
Sauce Vinaigrette Légère Agrumes Gingembre MAILLE®	1 L	8710522647585
Sauce Vinaigrette Pomme Avocat Jalapeño MAILLE®	1 L	8710522647547
Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE®	1 L	8712566662227
Sauce Vinaigre de Cidre MAILLE®	500 ml	3036810230860
Sauce Salade Bulgare AMORA®	1 L	8722700253549
Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne Miel AMORA®	1 L	8710522712276
Sauce Salade Caesar AMORA®	1 L	8722700472575
Sauce Salade AMORA®	5 kg	3250541015118
Moutarde de Dijon AMORA®	5 kg	8720182299093
Mayonnaise Haute Fermeté à la Moutarde de Dijon AMORA®	4,5 kg	8720182273840
Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins déshydratée KNORR®	3,2 kg	8714100813874
Velouté de Tomates KNORR®	925 g	8711200518319
Taboulé KNORR®	625 g	3011360084231
Sauce Tomato Pronto Napoletana KNORR®	3 kg	8712566255177
Bouillon de Volaille Déshydraté KNORR®	1 kg	8720182160768
Bouillon de Légumes Déshydraté KNORR®	1,2 kg	8712566307319
Texture Gélatine KNORR®	1 kg	8714100795538
Fonds Blanc de Veau Déshydraté KNORR®	750 g	3011360085009
Fonds de Volaille Déshydraté KNORR®	750 g	3011360017307
Velouté de Volaille KNORR®	875 g	8711200508228
Liant à Froid KNORR® 1-2-3	2 kg	8711200570478
Concentré Liquide Volaille KNORR®	1 L	8720182316929
Concentré Liquide Légumes KNORR®	1 L	8720182277879
Purée d'Épices Ail KNORR®	750 g	8722700483168
Real Mayonnaise HELLMANN'S®	5 L	8710447943298
Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde HELLMANN'S®	570 ml	8712100473494

RETROUVEZ-NOUS SUR
UFS.COM



FORMATIONS

UFS Academy :

- Des formations gratuites en ligne pour les Chefs : découvrez nos tutos.
- Maîtrisez les basiques de la sécurité alimentaire et les pratiques pour s'adapter aux normes hygiéniques en restauration.
- Retrouvez aussi toutes nos formations sur la gestion complète de vos établissements : gestion des déchets, amélioration de votre présence sur les réseaux sociaux, nos conseils pour maximiser vos profits et bien d'autres conseils à destination des professionnels de la restauration.



INSPIRATIONS

Des dizaines de recettes à votre disposition pour varier les plaisirs.

PROGRAMME DE FIDÉLITÉ POUR LES CHEFS

Offrez-vous des cadeaux pour votre établissement et bénéficiez de promotions exclusives grâce à notre programme de fidélité.



1€ =



TENDANCES

Restez dans l'air du temps. Retrouvez nos nouveautés, nos conseils et nos astuces de Chefs à Chefs.

Vous souhaitez en savoir plus ?
info.ufs@unilever.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

Retrouvez plus de recettes sur
ufs.com