

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - AVRIL 2022

Semaine 1 - Du 28 mars au 03 avril 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
LUNDI	Radis beurre Couscous royal Roquefort Poire	Taboulé Knorr® Velouté Poireaux & Pomme de Terre Mousse spéculoos Ananas
MARDI	Champignons à la crème Lasagnes Kiwi Comté	Velouté de légumes Gratins de ravioles au poireau Entremet citron
MERCREDI	Betterave et Sauce Vinaigrette Sésame-Soja Maille® Quiche au thon et salade verte Amora® Sauce Salade Pot de crème choco noisette Orange	Velouté de topinambour Tartines au champignons et Purée d'Ail Knorr® Professional Tomme de Savoie Tarte à la rhubarbe
JEUDI	Œuf mimosa Navarin d'agneau printanier Fraises Mousse chocolat blanc	Velouté de carottes Tarte au fromage Salade verte et mousse au café Orange
 VENDREDI	Soupe Tomate Vermicelle Knorr® Pizza au haché végétarien Roquette et tomates séchées Mousse à l'orange	Gaspacho Rouge Riz cantonais Flognarde aux poires Banane
SAMEDI	Taboulé de chou-fleur Salade de lentilles et pois cassés au lard Compote pomme rhubarbe Camembert	Terrine de campagne Tagliatelle au poireau Crème dessert chocolat Cookies
DIMANCHE	Velouté de panais Cassoulet Kiwi Mousse fraise	Taboulé Terrine de Saumon et salade verte Panna Cotta Compotée d'abricots au sirop

Semaine 2 - Du 4 au 10 avril 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
	Asperges et mayonnaise x Amora® citronnée Navarin d'agneau printanier Panna cotta sauce framboise BIO* Pomelo	Poireaux vinaigrette Lentilles à la Moutarde de Dijon Amora® et œuf dur Fromage blanc Banane
	Betterave Miel et Moutarde Escalope de volaille crème de moutarde et purée de patate douce Fromage à la coupe Pot de crème caramel aux poires caramélisées	Velouté de carottes Pâtes carbonara Ananas Flan pistache
	Carottes rappées à l'orientale Couscous royal - semoule Fromage Orange	Soupe de poisson Tiramisu Kiwi
	Salade céleri rave Potée auvergnate Mousse citron et brisures de spéculoos Compote rhubarbe	Velouté tomate Potage aux topinambours, quiche aux poireaux Compotée de mangues
	Salade d'endives à la vinaigrette sésame soja Maille® et au gruyère Spaghettis au haché végétal Banane Clafoutis aux cerises bio	Gratin de chou-fleur Salade verte Compote de pommes
	Salade végétarienne au quinoa et à l'œuf Agneau - haricots verts Mousse chocolat Orange	Feuilleté pêcheur Salade verte Flan vanille et sauce caramel
	Œufs mayonnaise x Amora® Suprême de volaille braisé - purée Pot de crème caramel Bio façon Tatin Pommes cuites	Potage de champignons Velouté de bolets Knorr® Riz au lait Orange

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES EN LIGNE

* 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 - AVRIL 2022

Semaine 3 - Du 11 au 17 avril 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
LUNDI	Radis beurre Pavé de saumon Sauce Beurre Blanc Déshydratée Knorr® - haricots verts persillés crème dessert caramel Tartelette tout chocolat bio et pralin	Velouté de tomates Canneloni épinards Salade verte Flan pâtissier
MARDI	Carotte râpées et vinaigrette aux agrumes Maille® Crevettes Curry - riz Mousse chocolat Bio noix de coco râpée Fraises	Velouté légumes du soleil Pizza végétarienne x Le Boucher Végétarien™ Salade verte Abricots sirop
MERCREDI	Œuf cocotte aux asperges et aux giroles Hachis Parmentier x Le Boucher Végétarien™ - salade verte Fromage blanc Banane au lait	Gaspacho Vert Gratins de pâtes et fromage Compote
JEUDI	Mâche aux betteraves et mozzarella Paella Poire Pot de crème choco noisette et sauce chocolat	Velouté de bolets Gnocchis au pesto rouge Liégeois café
 VENDREDI	Asperges et mayonnaise x Amora® Bourguignon - pâtes Compote pomme fraise Mousse crème brûlée	Cervelas bernais Printanière de légumes Ananas
SAMEDI	Minestrone Crevettes à l'ananas Purée de pomme de terre Kiwi	Gratin de légumes Salade végétarienne au quinoa et à l'œuf Dés de poire
DIMANCHE	Pâques Beignet de choux fleur Fricassé de volaille en cocotte - légumes de saison Fromage blanc Cerises au sirop	Pâques Mouliné de légumes Moussaka végétale Semoule au lait

Semaine 4 - Du 18 au 24 avril 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
	Salade mexicaine au quinoa et haricots rouges Émincé de Veau aux champignons - riz pilaf Mousse noix de coco et coulis de mangue Poire	Soupe carottes Jambon blanc Coquillettes au fromage Flan praliné
	Salade crevettes et mangue Émincé de Porc à l'ananas - pommes de terre au four Poire Mousse spéculoos et fraises	Gaspacho orange Gratin de légumes Fruit de saison
	Salade de Chou vinaigrette sésame soja Maille® Dos de lieu rôti à Timut - Poêlée de champignons au gingembre Fromage blanc Banane	Soupe Poule Vermicelle Knorr® Rôti de dinde Julienne de légumes Compote de pommes
	Salade Cresson et champignon de paris à la moutarde Amora® Avocado Burger X Le Boucher Végétarien™ - Frites de patates douces Kiwi Entremet pistache	Potage pomme de terre poireaux Gratin de chou-fleur Salade Salade de fruit
	Salade de concombre x vinaigrette Sésame Soja Maille® Petit salé lentilles carottes - jardinière de légumes Pot de crème chocolat et noisettes caramélisées Pomme	Knorr® Professional Crème de Potiron Quiche aux poireaux salade verte Liégeois café
	Galettes de carottes au sésame Pizza à la bolognaise Fromage à la coupe Compote pomme framboise	Boulettes d'agneau à la grecque Poêlée de légumes Poire
	Cheesecake aux champignons Mijoté de lapin à la mirabelle chorizo'oignon - poêlée de légumes Pomme Pot de creme caramel et briures de bretzel	Croque monsieur aux épinards Salade Compote

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES EN LIGNE



* 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.



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

Goût neutre
Sans gluten

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



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - AVRIL 2022

Semaine 5 - Du 25 avril au 1 mai 2022

	Midi	Soir
LUNDI	Galettes de carottes aux graines de sésame	Rôti de porc au Jus de Porc Déshydraté Knorr®
	Rôti de Veau aux épinards - spaghetti ●	Pomme de terre en sauce ●
	Compote pomme rhubarbe ●	Fromage à la coupe ●
	Tiramisu ●	Salade d'orange au caramel ●
MARDI	Coleslaw de sarrasin	Soupe de légumes Potagère de Légumes Knorr®
	Chili con carne	Quiche lorraine ●
	Camembert ●	Fruit de saison ●
	Banane ●	
MERCREDI	Caviar de céleri aux agrumes	Nuggets de poisson citron ●
	Pot au feu breton de cochon de lait et lard grillé	Gratin de blettes à la tomate ●
	Fromage blanc ●	Chausson aux pommes ●
	Orange ●	
JEUDI	Salade végétarienne au quinoa et à l'œuf	Coleslaw de sarrasin
	Pavé de lieu Sauce Beurre Blanc Déshydraté Knorr® - choux de bruxelles	Feuilleté savoyard ●
	Ananas ●	Poires au chocolat ●
	Panna Cotta sauce fraise ●	
VENDREDI	Betterave miel et moutarde	Rôti de lentilles et salade verte
	Parmentier végétarien Le Boucher Végétarien™	Crème renversée
	Poire ●	Ananas
	Pot de crème façon tarte tatin ●	
SAMEDI	Croque aux 3 choux et vinaigrette aux agrumes Maille®	Salade de lentilles chaudes
	Polenta, chou vert et saucisses ●	Mousse framboise et litchis ●
	Fromage à la coupe ●	
	L'île mystérieuse ●	
DIMANCHE	Soupe à l'oignon	Minestrone
	Wok de Bœuf Agrumes Gingembre Maille® Inspiration - riz	Gratin de brocolis ●
	Fromage ●	Dés de jambon ●
	Crème renversée Bio au caramel ●	Compote ●

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES EN LIGNE

* 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.



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

Goût neutre
Sans gluten

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



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - MAI 2022

Semaine 6 - Du 2 au 8 mai 2022		Semaine 7 - Du 9 au 15 mai 2022		
Midi	Soir	Midi	Soir	
LUNDI	Radis beurre Merlu sauce échalotes - Gratin de légumes Mousse spéculoos et framboises Litchis	Soupe de Vermicelles Crumble à la tomate Compote	Salade végétarienne au quinoa et à l'œuf Gratin de ravioles du dauphiné, saumon et poireaux - salade verte Poire Verrine pot de crème cheesecake, spéculoos et coulis de caramel	Crème de Potiron Knorr® Professional Boulettes de bœuf Jardinière de légumes Kiwi
MARDI	Œufs mimosa Navarin d'agneau Mousse chocolat Orange	Soupe de légumes Taboulé de chou-fleur Salade Crème renversée Bio au caramel	Knorr® Professional Préparation pour taboulé Moussaka végétarienne x Le Boucher Végétarien™ Salade verte Compote de pêches	Velouté de légumes Salade chaude de lentilles aux lardons Riz au lait
MERCREDI	Céleri rémoulade Filet mignon de porc, chutney aux abricots et pommes de terre rôties Banane Mousse mangue	Cervelas Printanière de légumes Riz au lait	Taboulé aux fines herbes, tomates rôties et fromage de chèvre Ravioles de volaille aux agrumes sauce suprême Fromage Tarte Sablée aux fruits rouges	Lasagnes aux épinards/ chèvre Salade d'endives Flan citron
JEUDI	Salade tomate et radis Bœuf sauce Poivre - Riz pilaf aux haricots plats Pot de crème spéculoos Kiwi	Velouté d'Asperges Knorr® Bouchée Hôtelière Salade verte Poires sauce chocolat	Boudin blanc de chou fleur aux pommes Bœuf sauté aux oignons - Pâtes aux œufs Orange Clafoutis cerise	Potage aux bolets Feuilleté au fromage Pamplemousse
VENDREDI	Salade de lentilles Curry végétarien x Le Boucher Végétarien™ - riz Poire Pot de crème fruits rouges	Velouté de tomates Quiche au Thon Salade Salade d'Orange sauce caramel	Salade mache betterave et mozzarella vinaigrette aux agrumes Maille® Cassoulet Fromage à la coupe Mousse Choco - Coco	Soupe froide aux petits pois et menthe Terrine de campagne Salade Compote
SAMEDI	Carottes râpées à l'orientale Blanquette de veau crème choux-fleurs vanillée - boulgour Fromage Pomme	Potage Pomme de terre Poireaux Brandade de Morue Ananas	Salade endives et noix Saucisse grillées - Lentilles carottes Fromage blanc coulis de fraise Pommes	Gaspacho Orange Crêpe garnie Salade verte Ananas
DIMANCHE	Salade de betterave vinaigrette agrumes Maille® Truite - Haricots verts et riz Compote aux Fruits de la passion Flan vanille	Velouté Bolet Lasagnes aux légumes x Le Boucher Végétarien™ Pot de crème choco noisette et sauce chocolat	Carottes râpées à l'orientale Quiche Lorraine - Salade verte Pot de crème caramel Bio façon tatin Kiwi	Soupe à l'Oignon Knorr® Tagliatelles à la truite fumée Flan au chocolat

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES EN LIGNE

* 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.



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

Goût neutre
Sans gluten

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



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - MAI 2022

Semaine 8 - Du 16 au 22 mai 2022

	Midi ☀	Soir 🌙
LUNDI	Radis beurre ●	Gaspacho Rouge
	Pot au feu 🍷 ●	Quenelles en gratin
	Entremet vanille	Cerises ●
	Compote de pommes ●	
MARDI	Œuf mayonnaise Amora® 🍷	Velouté de carottes ●
	Escalope à la milanaise - spaghetti 🍷 ●	Gratin de blettes ●
	Fromage blanc et coulis de myrtille	Pamplemousse
	Mousse mangue	Flan praliné
MERCREDI	Friand au fromage	Croque monsieur 🍷 ●
	Épaule d'Agneau Confite au Miel, Curry et ail, Mirepoix 🍷 ●	Salade ●
	Pomme	Dés de poires
	Verrine Speculos Melon	
JEUDI	Salade végétarienne au quinoa et à l'œuf 🍷	Potage de saison ●
	Émincé végétalien x Le Boucher Végétarien™ façon blanquette 🍷	Gratin de chou-fleur - jambon blanc ●
	Pot de crème façon tarte citron et meringue ●	Mousse spéculoos ●
	Fruits de saison* ●	
VENDREDI	Macédoine de légumes mayonnaise Amora® 🍷	Velouté de tomate ●
	Lieu noir sauce au beurre blanc - Pommes de Terre	Quiche aux asperges
	Pot de crème chocolat Bio crumble et chantilly ●	Salade ●
		Clafoutis aux poires ●
SAMEDI	Terrine printanière aux légumes	Salade de chou 🍷 ●
	Porc à la chinoise - Riz blanc 🍷	Pâtes à la carbonara ●
	Compote de pomme ●	Yaourt
	Pot de crème fruits rouges	
DIMANCHE	Carottes rappées vinaigrette agrumes Maille® 🍷	Mousse de betteraves ●
	Gratin de fruits de mer et poireaux ●	Hachis parmentier x Le Boucher Végétarien™ 🍷 ●
	Pot de crème chocolat Bio façon Liégeois ●	Salade verte ●
	Poire ●	Crème vanille

Semaine 9 - Du 23 au 29 mai 2022

	Midi ☀	Soir 🌙
	Salade florida (crevettes/pamplemousse) ●	Taboulé 🍷 ●
	Emincé de dinde - Blé pilaf ●	Crumble de tomates
	Poire ●	Panna Cotta sauce abricot ●
	Tiramisu	
	Chou rouge vinaigrette sésame soja Maille® 🍷	Gaspacho Rouge
	Poivron jaune farci tomates et fruits secs - Quinoa ●	Nuggets végétariens x Le Boucher Végétarien™ - Purée de céleri 🍷 ●
	Crème renversée avec sauce caramel ●	Flan citron
	Fruits de saison*	
	Salade d'endives et noix et vinaigrette agrumes Maille® 🍷	Douceur d'asperges ●
	Bouillabaisse - Pommes de terre au persil 🍷 ●	Pâté en croute ●
	Fromage à la coupe	Salade ●
	Pomme ●	Flan café
	Cake carottes et cumin	Potage de saison ●
	Volaille aux tomates séchées et fromage frais - blé ●	Cervelas Obernois - Printanière de légumes 🍷 ●
	Panna Cotta sauce fraise ●	Compote de poires ●
	Betterave et mousse de fête 🍷	Velouté de petits pois ●
	Couscous royal	Gratin de pain au fromage
	Kiwi ●	Salade Verte ●
	Flognarde aux pommes	Crème chocolat ●
	Radis rouge beurre	Salade de lentilles au saumon ●
	Côte de porc au gingembre - Riz asiatique ●	Yaourt ●
	Crème brûlée	Dés de fruits
	Banane ●	
	Poireaux vinaigrette	Soupe de saison ●
	Steack Haché de bœuf - Gratin d'épinards	Riz végétarien
	Pavlova fruits rouges	
	Kiwi ●	Poire au vin

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES EN LIGNE 🍷

* 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.



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

Goût neutre
Sans gluten

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



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - JUIN 2022

Semaine 10 - Du 30 mai au 5 juin 2022

Midi



Soir

Chou en salade sauce sésame soja x Maille®	
Nuggets - Gratin de chou-fleur	
Mousse chocolat Bio	●
Clémentine	●

Soupe de Vermicelles	●
Blanquette de la mer - riz	●
Compote fraise	●

Semaine 11 - Du 6 au 12 juin 2022

Midi



Soir

Salade coleslaw	●
Poulet rôti au Jus de Poulet Déshydraté Knorr® - Haricots verts persillés	●
Compote pomme banane	●
Pot de crème façon fraisier	●

Soupe carottes	●
Jambon blanc - Pomme de terre en sauce	●
Flan praliné	●

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

SAMEDI

DIMANCHE

Betterave Miel et Moutarde	●
Parmentier de lentilles vertes	●
Kiwi	●
Pot de crème caramel au bretzel	●

Soupe de petits pois et menthe	●
Œuf dur	●
Epinard à la crème	●
Eclair vanille	●

Taboulé au concombre	●
Crousti mini panés x Le Boucher Végétarien™ - Potatoes	●
Crème renversée Bio au caramel	●
Compote de pêches	●

Potage pomme de terre poireaux	●
Gratin de chou-fleur - salade verte	●
Salade de fruit	●

Carottes rappées vinaigrette agrumes x Maille®	●
Risotto d'épeautre et émincé de porc	●
Crème dessert caramel	●
Pomme	●

Pâté en crouste	●
Tortilla papate douce et curcuma	●
Fromage	●
Kiwi	●

Macédoine x mayonnaise Amora®	●
Couscous	●
Mousses fondantes aux 2 chocolats	●
Pamplemousse	●

Potage vermicelle	●
Rôti de dinde - julienne de légumes	● ●
Compote de pommes	●

Friand au fromage	●
Saucisse - Lentilles et carottes	● ●
Mousse fraise	●
Poire	●

Velouté de tomate	●
Pâtes aux poireaux	●
Salade de fraises à la menthe	●
Crème renversée Bio au caramel	●

Quenelles de champignon	●
Pot au feu	●
Poire	●
Mousse chocolat blanc sauce mangue	●

Soupe de tomates froide	●
Curry de lentilles corail et pois chiches	● ●
Kiwi	●

Gaspacho Rouge	●
Tajine de pois chiches végétarien - semoule	●
Ananas	●
Fromage	●

Carottes à la marocaine	●
Moussaka végétarienne	●
Salade verte	●
Compote	●

Asperges blanches à la mayonnaise x Amora®	●
Osso Bocco de veau - pâtes	● ●
Orange	●
Panna cotta aux abricots	●

Velouté de tomate	●
Flan d'épinards	●
Liégeois café	●

Soupe : la bollywood	●
«Steaks hachés du chef» - frites	●
Tartelette tout chocolat bio et pralin grain	●
Pamplemousse	●

Velouté d'asperges	●
Polenta crémeuse, sarrasin et champignons	●
Yaourt	●

Salade de tomate poivron concombre	●
Cabillaud au four - Légumes grillés et pommes de terre	●
Yaourt nature	●
Pomme	●

Potage de légumes	●
Curry doux quinoa, chou-fleur et chou pack choi	●
Poire	●

Salade de fenouil vinaigrette agrumes gingembre x Maille®	●
«Escalope à la milanaise» - spaghettis	●
Clafoutis aux Cerises	●
Banane	●

Velouté de cresson	●
Crozets forestiers	●
Poires au chocolat	●

Taboulé libanais au boulghour	●
Agneau - haricots blancs	●
Emmental	●
Clémentine	●

Potage de champignons	●
Feuilleté à la viande - salade verte	● ●
Compote	●

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES EN LIGNE



* 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.



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

Goût neutre
Sans gluten

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



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE - JUIN 2022

Semaine 12 - Du 13 au 19 juin 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
LUNDI	Salade de crevettes au thé et à la mangue Volaille rôtie sauce Indienne - jardinière de légumes Mousse fraise Kiwi	Pâté de foie Tagliatelles aux poireaux Fromage blanc Compote pomme rhubarbe
MARDI	Salade de lentilles au dés de jambon Tartare de saumon avocat et riz japonais Poire Mousse nougat et coulis de framboise	Velouté de carottes Salade de pâtes à l'avocat tomate et mozzarella Flan pistache
MERCREDI	Rillettes de saumon Emincé de Volaille au curry - quinoa Panna cotta et fruits frais Orange	Potage de légumes Gratin de chou-fleur -salade verte Crème dessert vanille Kiwi
JEUDI	Salade de concombre sauce sésame soja x Maille® Lasagnes végétariennes x Le Boucher Végétarien™ Pot de crème chocolat et coco rapée Pomme	Soupe la Pékinoise Quiche aux champignons salade verte Glace sauce chocolat et poire
 VENDREDI	Tarte carottes gingembre Filet de poisson à l'oseille -riz Pamplemousse Crème dessert chocolat et brisures de cookie	Velouté tomate Gratin de Fenouil lardons - Salade de chou Liégeois vanille
SAMEDI	Salade de quinoa poulet amandes effilées Cassolette de fruits de mer -riz pilaf Faisselle «Compote de prune»	Soupe à l'oignon Feuilleté au maroilles -salade verte Flan vanille
DIMANCHE	Salade de chou et noix vinaigrette cassis framboise Maille® Chipolatas - purée Fromage Poire	Potage de champignons Pilon de poulet -pâtes Riz au lait Oranges

Semaine 13 - Du 20 au 26 juin 2022

	Midi ☀️	Soir 🌙
	Œuf Mayonnaise Amora® Sauté de Bœuf provençal - penne Rigate au pesto rosso Orange Pot de crème Bio chocolat façon liégeois	Salade de cresson et champignon Curry de patate douce et lentilles corail Plan patissier et fraises
Début de l'été ☀️	Galettes de carottes avec des graines de sésame Longe de Porc aux épices -lentilles Salade verte Duo de mousses au chocolat (blanc et noir)	Début de l'été ☀️ Velouté de légumes Cervelas - printanière de légumes Riz au lait
	Asperges blanches citronnées, mayonnaise Osso Bucco braisé - boulgour Palet tout en crumble, caramel au beurre salé et sauce chocolat Banane	Salade de concombre Tarte à la carotte Tiramisu
	Salade nicoise Pavé de lieu sauce beurre blanc - poelée de légumes verts Smoothie kiwi banane pomme Panna Cotta sauce fraise	Velouté de potiron Poisson pané - purée de pomme de terre Ananas
	Betterave miel et moutarde Chili sin carne x Le Boucher Végétarien™ - riz Clémentine Pot de crème façon tarte tatin et pommes caramélisées	Velouté de tomates Tarte épinards chevre - salade verte Crème renversée
	Salade de choux asiatique Emincé de dinde à la Thaï - poelée de légumes Flan vanille Kiwi	Potage Pomme de terre Poireaux Bouchée Hôtelière - salade verte Clafoutis cerises
	Caviar de céleri aux agrumes Pot au feu breton de cochon de lait et lard grillé Fromage blanc Orange	Soupe de Vermicelles Tatin d'endives Compote pomme banane

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

LABELS*



RECETTES DISPONIBLES EN LIGNE



* 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.



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

Goût neutre
Sans gluten

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



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

NOS PRODUITS

NOM DU PRODUIT	FORMAT	EAN
Solutions végétales		
 Le Boucher Végétarien™ Haché Végétalien	2Kg	8718692786639
Le Boucher Végétarien™ Mini-pané Végétalien	1,75Kg	8718692787827
Le Boucher Végétarien™ Palet Végétarien	30x80g	8718692786554
Condiments		
Amora® Moutarde	Flacon souple 265g	8711200381647
Amora® Ketchup squeeze	486g	8711200382910
Amora® Mayonnaise de Dijon	Flacon 430ml	8711200381654
Amora® Mayonnaise de Dijon	Seau 5L	3250546668173
Amora® Moutarde de Dijon	Seau 5Kg	3250541017044
Amora® Sauce Salade	Bidon 5L	3250541015118
Amora® Sauce Salade Bulgare	1L	8722700253549
Maille® Inspiration Vinaigrette légère Agrumes Gingembre	6x1L	8710522647585
Maille® Moutarde de Dijon	Seau 1Kg	8711200375684
Maille® Sauce Vinaigrette Agrumes	1L	8722700234128
Maille® Sauce Vinaigrette Echalote & Oignons Rouges	1L	8712566622227
Maille® Sauce Vinaigrette Cassis-Framboise	1L	8722700234098
Maille® Sauce Vinaigrette Sésame-Soja	1L	8722700234159
Maille® Vinaigre Balsamique de Modène 6°	50cl	8712100441639
Maille® Vinaigre de Vin de Xérès «Réserve» 7°	50cl	3036810230464
Maille® Inspiration Vinaigrette Légère Pomme Avocat Jalapeño	6x1L	8710522647547
Maille® Sauce Vinaigrette Balsamique-Fraise	1L	8722700472544
Tabasco® Chipotle	60ml	8714100903544
Tabasco® Rouge	60ml	8714100903506
Savoury		
Knorr® Bio Bouillon de Légumes	1Kg	8712566314843
Knorr® Bio Bouillon de Légumes 50L	1Kg	8717163873847
Knorr® Bouillon de Légumes Déshydraté	1,2 Kg jusqu'à 60L	8712566307319
Knorr® Bouillon de Volaille Déshydraté	1Kg jusqu'à 50L	3011360041906
Knorr® Collezione Italiana Fonds de pâte à Pizza	18 portions	8711100648666
Knorr® Collezione Italiana Lasagne	5Kg	8711100662808
Knorr® Collezione Italiana Sauce Tomatella/Napoletana	Poche 2Kg	3011360084668
Knorr® Collezione Italiana Sauce Napoletana	Poche 3Kg	8712566255177
Knorr® Fonds Blanc de Veau Déshydraté	Boîte de 750g jusqu'à 50L	3011360085009
Knorr® Fonds de Volaille Déshydraté	750g jusqu'à 30L	3011360017307
Knorr® Fumet de Crustacés Déshydraté	Boîte 600g jusqu'à 24L	8711200461936
Knorr® Fumet de Poisson Déshydraté	Boîte de 750g jusqu'à 50L	8711200461912
Knorr® Jus d'agneau Déshydraté	750g jusqu'à 30L	3011360083869
Knorr® Jus de Poulet Déshydraté	750g Jusqu'à 30L	3011360083845
Knorr® Jus de Veau Lié Déshydraté	Boîte 750g jusqu'à 30L	8711200461875
Knorr® Maïzena® Express	1Kg	8711200506330
Knorr® mise en place aneth	Pot 340g	3011360085399
Knorr® Mise en place Bouquet de Provence	340g	3011360085429
Knorr® Mise en place Fines Herbes	340g	8711200471669
Knorr® Mise en place Pesto	340g	3011360085382
Knorr® Mise en place Pesto Rouge	340g	8722700035237
Knorr® Potagère de Légumes	875g 50 portions	3011360040176
Knorr® Préparation pour terrines, soufflés et gratins Déshydraté	720g	8714100813867
Knorr® Professional Concentré liquide de Légumes	1L	8714100740422
Knorr® Professional Crème de Potiron	1,155kg jusqu'à 10,5L	8710604744706
Knorr® Professional Fumet de Crustacés liquide	1L	8714100779453
Knorr® Professional Fumet de Poisson Concentré	1L	8714100740484
Knorr® Professional Préparation pour taboulé	20 portions	3011360084231
Knorr® Professional Purée d'Ail	Pot 750g	8722700483168
Knorr® Professional Purée de curry	Pot 750g	8722700481225
Knorr® Professional Purée de gingembre	750g	8722700482093
Knorr® Roux Blanc Instantané Déshydraté	1Kg	3011360006721
Knorr® Sauce Béchamel déshydratée	800g jusqu'à 9L	3011360040442
Knorr® Sauce Beurre Blanc Déshydratée	1Kg Jusqu'à 12,8L	3011360045539
Knorr® Soupe à l'Oignon	565g 50 portions	3011360041142
Knorr® Soupe au Cresson	750g 50 portions	3011360041098
Knorr® Soupe liquide - Velouté de Tomates	1L	8712100776663
Knorr® Soupe Poule Vermicelle	825g 50 portions	8711200574391
Knorr® Soupe Tomate Vermicelle	875g 50 portions	8712566448692
Knorr® Velouté d'Asperges	875g 50 portions	3011360041111
Knorr® Velouté de Tomates	925g 50 portions	8711200518319
Knorr® Velouté de Bolets	940g 50 portions	8722700094883
Knorr® Velouté Poireaux & Pomme de Terre	815g 50 portions	8712566460366

Retrouvez plus de recettes sur ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.