

MENUS ÉDUCATION - AVRIL 2022

	Semaine 1 Du 29 mars au 2 avril 2022	Semaine 2 Du 5 au 9 avril 2022	Semaine 3 Du 12 au 16 avril 2022	Semaine 4 Du 19 au 23 avril 2022
LUNDI	Taboulé du soleil levant	Carottes rappées à l'orientale	Chou rouge Maille® Sauce Vinaigrette Balsamique-Fraise	Endive Maille® Sauce Vinaigrette Sésame-Soja
	Boulettes d'agneau à la grecque - Semoule	Quiche Lorraine - Salade verte	Bœuf Bourguignon - Tian Provençal	Rôti de Dinde - Courgettes en rondelles et semoule
	Mousse Framboise	Pot de crème caramel Bio façon tatin	Pamplemousse	Ananas en morceaux
	Pamplemousse	Kiwi	Mousse spéculoos	Verrine façon liégeois
MARDI	Salade Alaska (carottes, surimi, Amora® Mayonnaise de Dijon)	Œuf mimosa surimi olive	Terrine printanière aux légumes	Salade de betterave Maille® Sauce Vinaigrette Agrumes
	Brandade de Morue	Pâques Parmentier Agneau crème ail - Salade verte	Crumble de poisson - Riz blanc	Brochette de porc au Pesto Rosso - Haricots verts et riz
	Crème dessert Caramel	Pot de crème chocolat noisette et sa mousse	Compote Pomme banane	Salade de mangue
	Compote de Pommes et Framboises	Poire chocolat	Pot de crème fruits rouges	Flan vanille
JEUDI	Salade concombre crème	Asperges Amora® Mayonnaise de Dijon	Salade aux quinoa et à l'œuf	Tartare de concombre façon Tzatziki
	Wrap végétarien sauce BBQ - Salade verte	Pâtes bolognaise végétariennes x Le Boucher Végétarien™	Lasagne veggie x Le Boucher Végétarien™	Nouilles façon thai végétarienne
	Mousse citron façon cheesecake et petits beurres	Crème brûlée/ renversée	Orange	Pomme
	Clémentine	Fraises	Beignet fourré abricot	Crumble de fruits rouge
VENDREDI	Betterave Miel et Moutarde	Salade endives et noix	Mini-crêpes au fromage	Galettes de carottes
	Escalope de dinde à la moutarde à l'ancienne - Poêlée de carottes et petits pois	Saucisse grillées - Lentilles carottes	Sauté de veau - Poêlée de légumes printaniers	Emincé de bœuf à la ciboulette - Gratin dauphinois
	Crème dessert chocolat & Banane	Fromage blanc sauce caramel au sel de guérande	Pomme	Litchis
	Fraises	Pomme	Panna Cotta bio sauce fraise	Crème renversée bio au caramel

LÉGENDE

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

CUISINÉ MAISON

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)

QUOI DE NEUF ?



Dès mars 2022, Amora® vous propose une nouvelle recette de mayonnaise en seau.



Haute Fermeté ++



Fabriquée avec des œufs français de poules élevées en plein air



Fabriquée avec de l'huile française



Fabriquée en France

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 ÉDUCATION - AVRIL 2022

Semaine 5
Du 26 au 30 avril 2022

LUNDI

Radis rouge beurre	
Côte de porc au gingembre - Riz asiatique	
Crème brûlée	
Banane	

MARDI

Céleri rémoulade	
Cordon bleu - Blé et légumes grillés	
Panna cotta aux fruits	
Compote de pomme et rhubarbe	

JEUDI

Salade cresson et champignons de Paris à la moutarde	
Nuggets végétariennes x Le Boucher Végétarien™ - Gratin de légumes	
Mini charlotte aux fraises	
Pomme	

VENDREDI

Asperges citronnées et Amora® Mayonnaise de Dijon	
Boulettes de bœuf cuisinée à la sauce tomate - Tagliatelles	
Mousse spéculoos	
Ananas en morceaux	

LÉGENDE

TYPES DE REPAS

Repas Végétarien

CUISINÉ MAISON 

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)

QUOI DE NEUF ?



Dès mars 2022, Amora® vous propose une nouvelle recette de mayonnaise en seau.



Haute Fermeté ++



Fabriquée avec des œufs français de poules élevées en plein air



Fabriquée avec de l'huile française



Fabriquée en France

Unilever s'engage à accompagner les Chefs à respecter les exigences de la Loi EGalim et à leur proposer des initiatives durables.

Avec la Loi EGalim, la restauration collective rend accessible à tous les consommateurs une alimentation saine et durable.

La loi exige la mise en place d'un menu végétarien par semaine et davantage de protéines végétales dans les menus des établissements scolaires.



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

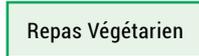
Soutenir. Inspirer. Évoluer.



MENUS ÉDUCATION - MAI 2022

	Semaine 6 Du 2 au 6 mai 2022	Semaine 7 Du 9 au 13 mai 2022	Semaine 8 Du 16 au 20 mai 2022	Semaine 9 Du 23 au 27 mai 2022
LUNDI	Carottes rappées Maille® Sauce Vinaigrette Agrumes 	Endives Maille® Sauce Vinaigrette Sésame-Soja 	Salade verte	Salade concombre et dés d'emmental 
	Poulet champignons - Gratin de chou-fleur 	Crevettes & Penne à la sauce aux champignons et aux herbes 	Paupiette de veau - Boulgour 	Cabillaud - Dés de patate douce et de carotte 
	Pot de crème chocolat Bio façon Liégeois 	Panna Cotta bio sauce aux fraises 	Pot de crème façon fraiser, croquants d'amandes et fraises	Flan vanille citron façon fiadone
	Poire 	Pomme 	Poire 	Poire 
MARDI	Gaspacho au chou Rouge	Feuilleté au fromage	Taboulé aux crevettes 	Courgettes rappées vinaigrette à la moutarde 
	Blanquette de veau - Blé 	Boulettes de viande et sauce tomate - Semoule 	Cabillaud sauce coco - Lentilles corail & purée de carottes 	Côte de porc grillée sauce créole - Lentilles consommées 
	Panna Cotta sauce fraise 	Entremets vanille caramel	Panna Cotta Chocolat blanc et framboise	Crème brûlée
	Kiwi 	Kiwi 	Banane 	Kiwi 
JEUDI	Asperges Maille® Sauce Vinaigrette Sésame-Soja 	Knorr Professional Préparation pour taboulé 	Poireaux vinaigrette	Salade de betterave et maïs
	Osso Bucco braisé - Boulgour 	Chicken burger végétarien x Le Boucher Végétarien™ 	Steack Haché de bœuf - Gratin d'épinards 	Tajine de pois chiches végétariens
	Palet tout en crumble, caramel au beurre salé et sauce chocolat	Crumble aux pommes	Pavlova fruits rouges	Mousse au chocolat, sauce caramel
	Fraises 	Cerises 	Kiwi 	Fraises 
VENDREDI	Salade de concombre Amora® Mayonnaise de Dijon 	Céleri remoulade	Galettes de carottes au sésame 	Duo de courgettes et carottes vinaigrette 
	Emincé végétarien x Le Boucher Végétarien™ aux champignons et à la crème - Poêlée de légumes 	Cuisse de poulet et son jus - Quinoa 	Poivron jaune farci quinoa et fruits secs	Poulet rôti - Macaroni au fromage et aux légumes 
	Mousse fraise et éclats de biscuits 	Mousse citron façon cheesecake et petits beurres	Pot de crème vanille Bourbon	Tarte au citron meringuée
	Cerises 	Fraises 	Fraises 	Pomme 

LÉGENDE

TYPES DE REPAS  Repas Végétarien  CUISINÉ MAISON  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)

QUOI DE NEUF ?



Dès mars 2022, Amora® vous propose
une nouvelle recette de mayonnaise en seau.



Haute
Fermeté ++



Fabriquée avec des œufs
français de poules
élevées en plein air



Fabriquée
avec de l'huile
française



Fabriquée
en France

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 ÉDUCATION - JUIN 2022

	Semaine 10 Du 30 mai au 3 juin 2022	Semaine 11 Du 6 au 10 juin 2022	Semaine 12 Du 13 au 17 juin 2022	Semaine 13 Du 20 au 24 juin 2022
LUNDI	Haricots verts en salade sauce moutarde - Amora Moutarde à l'ancienne Emincé de dinde à la crème et à la ciboulette - Pâtes aux poivrons Verrine façon cheesecake Abricots	Feuilleté au chorizo et chèvre Cabillaud et sauce beurre blanc - Petit pois et carottes Knorr Sauce Beurre Blanc Déshydratée Verrine façon tarte citron et spéculoos Pomelo	Bruchetta tomates ail Ossobuco - Tagliatelles Panna Cotta aux fruits rouges Nectarine	Bitterballen (boulettes de viande frites) Stampot (purée de pommes de terre et légumes et saucisse) Stroopwafel (gauffre hollandaise) Morceaux de noix de coco
MARDI	Salade verte vinaigrette Sauté de veau au thym - Duo de flageolets et carottes Mousse framboise Compote pomme/Cassis	Terrine forestière Emincé de Volaille au curry - Quinoa Duo de cremes desserts choco/caramel Pêche	Céliéri rémoulade Mijoté d'émincé végétarien x Le Boucher Végétarien™ aux champignons - Riz Clafoutis aux cerises Compote de rhubarbe	Salade de haricots blancs Tava Kebab (boulettes de viande) - Riz façon pilaf et petits légumes Baklava Figs
JEUDI	Crêpe au fromage Cheeseburger végétarien x Le Boucher Végétarien™ - Frites Crème dessert vanille aux brisures de cookies Cerises	Macédoine mayonnaise - Amora Mayonnaise de Dijon Couscous Mousse chocolat aux cruesli Fruits rouges	Salade betterave mozarella Saumon - Riz et épinards Mousse spéculoos Pêche	Pirojki (petits pains remplis de viande hachée, de fromage et de légumes) Bœuf Stroganov - Pâtes Syrniki (petites crêpes épaisses) Banane
VENDREDI	Carottes rappées vinaigrette - Maille Sauce Vinaigrette Agrumes Pizza - Salade verte - Amora Sauce Salade Bidon Crème dessert caramel Fraises	Concombre à la Sauce Salade Bulgare Amora Blanquette de veau végétarienne aux champignons - Gratin de chou-fleur Flan pâtissier Framboises	Salade de tomates ciboulette Hot-dog - Frites Entremet pistache Pomme	Gaspacho Tortilla de patatas - Haricots verts Crème catalane (sorte de crème brûlée) Fraises

LÉGENDE

TYPES DE REPAS **Repas Végétarien** CUISINÉ MAISON LABELS* **RECYCLED** **AB** **EUROPEAN UNION** 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)

QUOI DE NEUF ?

Dès mars 2022, Amora® vous propose une nouvelle recette de mayonnaise en seau.



Haute Fermeté ++



Fabriquée avec des œufs français de poules élevées en plein air



Fabriquée avec de l'huile française



Fabriquée en France

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.

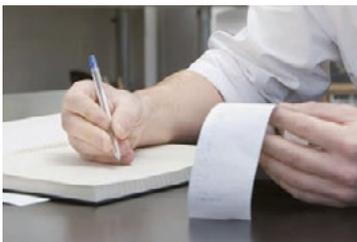


NOS PRODUITS

NOM DU PRODUIT	FORMAT	EAN
Solutions végétales		
 Le Boucher Végétarien™ Émincé Végétalien	1,75Kg	8718692786561
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® Mayonnaise de Dijon	Flacon 430ml	8711200381654
Amora® Mayonnaise de Dijon	Seau 5L	3250546668173
Amora® Moutarde à l'ancienne	Seau 5kg	8711200399895
Amora® Sauce salade Bulgare	1L	8722700253549
Amora® Sauce salade	Bidon 5L	3250541015118
Maille® Sauce Vinaigrette Agrumes	1L	8722700234128
Maille® Sauce Vinaigrette Sésame-Soja	1L	8722700234159
Maille® Sauce Vinaigrette Balsamique-Fraise	1L	8722700472544
Savoury		
 Knorr® Bouillon de Légumes	1Kg	8712566314843
Knorr® Bouillon de Légumes Bio	1Kg jusqu'à 50L	8717163873847
Knorr® Bouillon de Légumes déshydraté	1,2Kg jusqu'à 60L	8712566307319
Knorr® Collezione Italiana Lasagne	5Kg	8711100662808
Knorr® Collezione Italiana Sauce Napoletana	Poche 3Kg	8712566255177
Knorr® Collezione Italiana Sauce Tomatella/Napoletana	Poche 2Kg	3011360084668
Knorr® Fonds Blanc de Veau Déshydraté	Boîte de 750g jusqu'à 50L	3011360085009
Knorr® Fonds de Volaille Déshydraté	750g jusqu'à 30L	3011360017307
Knorr® Jus de Veau Lié déshydraté	750g jusqu'à 30L	8711200461875
Knorr® Mise en place Bouquet de Provence	340g	3011360085429
Knorr® Mise en place Pesto Rouge	340g	8722700035237
Knorr® Préparation pour terrines, soufflés et gratins déshydraté	720g	8714100813867
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	Pot 750g	8722700482093
Knorr® Sauce Béchamel déshydratée	800g jusqu'à 9L	3011360040442
Knorr® Sauce Beurre Blanc déshydratée	1Kg Jusqu'à 12,8L	3011360045539
Knorr® Velouté de Tomates	925g 50 portions	8711200518319

Retrouvez nous sur **ufs.com**

UFS ACADEMY



Formation

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.



Inspiration

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

Tendances

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



Programme de fidélité pour Chefs

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



1€ =



RETROUVEZ-NOUS
sur nos réseaux sociaux

-  Unilever Food Solutions France
-  Unilever Food Solutions France
-  ufs.france

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

Vous souhaitez en savoir plus ?

info.ufs@unilever.com

Retrouvez plus de recettes sur ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

