

MENUS POUR LES CANTINES SCOLAIRES JANVIER 2023

SEMAINE 1 du 2 au 6 janvier

Salade d'endives et noix à la Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE®
Cordon bleu
Gratin de légumes
Mousse framboise
Litchis

Concombres à la crème
Carbonade flamande
Pommes de terre vapeur
Kiri
Yaourt aux fruits

Velouté de potimarron
Mini-Panés Végétaliens LE BOUCHER VEGETARIEN™
Petits pois carottes
Gâteau au yaourt
Clémentines

Betteraves à la Sauce Salade Bulgare AMORA®
Filet de colin au citron et à la crème
Pâtes
Fromage blanc
Raisins

SEMAINE 2 du 9 au 13 janvier

Beignet de chou-fleur
Tomates farcies
Riz
Panna cotta sauce framboise
Kiwi

Céleri rémoulade à la Moutarde à l'Ancienne AMORA®
Paella
Poire
Yaourt aux fruits

Carottes râpées et Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®
Burger végétarien au Palet Végétarien LE BOUCHER VEGETARIEN™
Frites
Petit-suisse
Compote de pommes et abricots

Soupe : La Bollywood
Lieu, poêlée de champignons au gingembre
Fromage blanc
Crème chocolat

SEMAINE 3 du 16 au 20 janvier

Crème de maïs onctueuse
Mini-Panés Végétaliens LE BOUCHER VEGETARIEN™
Frites et petits légumes
Clémentines
Yaourt aux fruits

Œufs durs mimosa au crabe de l'Atlantique
Sauté de dinde aux olives vertes
Riz
Crème renversée
Banane

Salade de chou à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®
Tomates farcies
Pâtes
Fromage à la coupe
Mousse à la mangue

Macédoine de légumes à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute Fermeté AMORA®
Poitrine de porc
Légumes grillés
Fromage blanc
Sablé kiwi et mascarpone saveur mangue abricot

SEMAINE 4 du 23 au 27 janvier

Céleri rémoulade
Goulache de boeuf
Gratin de légumes
Compote de pommes bananes
Moelleux au chocolat

Salade de pommes de terre
Bolognaise de lentilles
Salade
Fromage à la coupe
Ananas

Pomelos
Escalope de dinde à la crème
Petits pois carottes
Fromage blanc
Compote de pommes

Saucisson et cornichons
Croquettes de poisson
Blé façon risotto aux champignons
Eclair au chocolat
Pomme

SEMAINE 5 du 30 janvier au 3 février

Salade pommes carottes
Spaghettis à la bolognaise au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™
Clémentines
Crème caramel

Betteraves au chèvre
Jambon
Gratin de coquillettes
Glacé
Kiwi

Salade de pâtes aux petits légumes
Filet de merlu au curry
Carottes vichy
Camembert
Pommes au four caramel

Taboulé aux légumes
Hachis parmentier
Salade de fruits
Fromage blanc

Nouveau !
Redécouvrez nos
Concentrés Liquides
KNORR® Professional



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).

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 CANTINES SCOLAIRES **FEVRIER 2023**

SEMAINE 6 du 6 au 10 février

Rosette de Lyon
Boulettes de bœuf à la sauce tomate
Riz
Pot de crème caramel
Clémentines

Salade de pâtes aux petits légumes
Filet de merlu au curry
Carottes vichy
Camembert
Pommes au four caramel

Carottes râpées à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®
Moussaka végétarienne au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™
Crème caramel
Poire

Nems avec sauce
Emincé de porc au caramel
Poêlée de légumes asiatiques
Flan vanille
Kiwi

SEMAINE 7 du 13 au 17 février

Avocat crème à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute Fermeté AMORA®
Escalope de dinde
Purée
Petit-suisse
Compote pommes poires

Salade coleslaw
Chili sin carne au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™
Haricots rouges
Charlotte aux poires
Pomme

Pâté de campagne
Poulet basquaise
Riz
Yaourt
Clémentines

Betterave à la Sauce Salade Moutarde à l'ancienne Miel AMORA®
Brandade
Fromage blanc
Madeleines

SEMAINE 8 du 20 au 24 février

Carottes râpées à l'orientale
Blanquette de veau crème chou-fleur vanillée
Riz
Fromage
Pomme

Céleri rémoulade
Omelette Nature
Pommes de terre persillées
Compote de pommes
Moelleux au chocolat

Salade végétarienne au quinoa et à l'œuf
Boulettes d'agneau à la grecque
Semoule
Salade de fruits
Panna cotta aux abricots

Soupe
Tomates farcies végétariennes au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™
Riz
Yaourt
Eclair façon Tiramisu

SEMAINE 9 du 27 février au 3 mars

Taboulé aux fines herbes, tomates rôties et fromage de chèvre
Ravioles de volaille aux agrumes sauce suprême
Raisins
Fromage

Salade d'endives et noix à la Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE®
Risotto aux poireaux & Emincé Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™
Fromage à la coupe
Tartelette Chocolat

Coleslaw
Le burger des Vikings
Frites
Yaourt aux fruits
Crème caramel

Chou-fleur vinaigrette
Bolognaise au thon
Salade verte
Mousse aux fruits
Petit-suisse

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).

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



Nouveau !
Redécouvrez nos
Concentrés Liquides
KNORR® Professional

Knorr
PROFESSIONAL



Un goût authentique pour relever tous vos plats



Un format liquide pour toutes les étapes de votre préparation à chaud comme à froid



Une base pour vos assaisonnements : sauces chaudes, marinades, mijotés, woks, vinaigrettes



Du poulet sauce suprême à la soupe à l'oignon, gagnez en rapidité et en efficacité



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES CANTINES SCOLAIRES MARS 2023

SEMAINE 10 du 6 au 10 mars

LUNDI
Salade de chou et noix à la Sauce Vinaigrette Cassis-Framboise MAILLE®
Chipolatas
Purée
Fromage
Compote

MARDI
Salade de concombres à la Sauce Salade Bulgare AMORA®
Pizza au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™
Salade vinaigrette
Flan vanille
Banane

JEUDI
Saucisson
Poulet aux noix de cajou
Riz thaï et wok de légumes
Panna cotta
Pomme

VENDREDI
Taboulé
Filet de poisson à l'oseille
Légumes de saison
Kiwi
Pot de crème pistache

SEMAINE 11 du 13 au 17 mars

LUNDI
Œuf à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute Fermeté AMORA®
Sauté de boeuf à la provençale
Penne rigate au pesto rosso
Orange
Yaourt

MARDI
Terrine printanière aux légumes
Crumble de poisson
Riz blanc
Compote de rhubarbe
Pot de crème fruits rouges

JEUDI
Demi avocat à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute Fermeté AMORA®
Mini-Panés Végétaliens LE BOUCHER VEGETARIEN™
Gratin de légumes
Mini charlotte aux fraises
Pomme

VENDREDI
Salade d'endives et noix
Saucisses grillées
Lentilles et carottes
Fromage blanc coulis de fraise
Salade de fruits

SEMAINE 12 du 20 au 24 mars

LUNDI
Duo de courgettes et carottes vinaigrette
Poulet rôti
Macaronis au fromage et aux légumes
Tarte au citron meringuée
Compote

MARDI
Salade à l'avocat
Burger au Palet Végétarien LE BOUCHER VEGETARIEN™
Potatoes
Pot de crème vanille
Kiwi

JEUDI
Betteraves à la Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne Miel AMORA®
Steack haché de bœuf
Gratin d'épinards
Flan
Petit-suisse

VENDREDI
Chou rouge à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®
Crevettes & penne à la sauce aux champignons et aux herbes
Ananas
Fromage à la coupe

SEMAINE 13 du 27 au 31 mars

LUNDI
Taboulé au quinoa
Hachis parmentier végétarien au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™
Compote
Raisins

MARDI
Tomates mozzarella à la Sauce Vinaigrette Tomate-Fraise MAILLE®
Osso Bucco
Tagliatelles
Panna cotta aux fruits rouges
Pomme

JEUDI
Concombres à la crème
Navarin d'agneau aux herbes
Légumes de saison
Clémentines
Cake au yaourt

VENDREDI
Salade de chou blanc à la Sauce Vinaigrette Sésame-Soja MAILLE®
Emincé de merlu au curry
Lentilles corail
Crème caramel
Orange

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).

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



Nouveau !
Redécouvrez nos
Concentrés Liquides
KNORR® Professional

Knorr
PROFESSIONAL



Un goût authentique pour relever tous vos plats



Un format liquide pour toutes les étapes de votre préparation à chaud comme à froid



Une base pour vos assaisonnements : sauces chaudes, marinades, mijotés, woks, vinaigrettes



Du poulet sauce suprême à la soupe à l'oignon, gagnez en rapidité et en efficacité



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
	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 Pomme Avocat Jalapenos MAILLE®	1 L	8710522647547
	Sauce Vinaigrette Tomate-Fraise MAILLE®	1 L	8710522647660
	Sauce Salade Bulgare AMORA®	1 L	8722700253549
	Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne Miel AMORA®	1 L	8710522712276
	Moutarde à l'Ancienne AMORA®	5 kg	8720182239495
	Moutarde de Dijon AMORA®	5 kg	8720182299093
	Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute Fermeté AMORA®	4,5 kg	8720182273840
	Purée d'Épices Curry KNORR®	750 g	8722700481225
	Purée d'Épices Gingembre KNORR®	750 g	8722700482093
	Purée d'Épices Ail KNORR®	750 g	8722700483168
	Mise en Place Pesto Rouge KNORR®	700 g	8712100482854
	Fonds Blanc de Veau Déshydraté KNORR®	750 g	3011360085009
	Jus d'Agneau Déshydraté KNORR®	750 g	3011360083869
	Jus de Poulet Déshydraté KNORR®	750 g	3011360083845
	Bouillon de Volaille Déshydraté KNORR®	1 kg	8720182160768
	Bouillon de Légumes Déshydraté KNORR®	1,2 kg	8712566307319
	Concentré Liquide Poisson KNORR®	1 L	8720182277701
	Concentré Liquide Volaille KNORR®	1 L	8720182316929

PROGRAMME DE FIDÉLITÉ POUR LES CHEFS

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



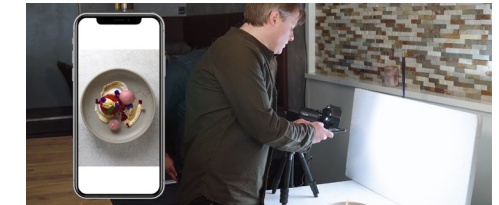
1€ =



TENDANCES

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

RETROUVEZ-NOUS SUR
UFS.COM



FORMATIONS

UFS Academy :

- Des formations gratuites en ligne pour les Chefs : découvrez nos tutos.
- Maîtrisez les bases 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.

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