

MENUS POUR LES CANTINES SCOLAIRES **AVRIL 2023**

SEMAINE 14
du 3 au 7 avril

LUNDI
Œuf mimosa à la Mayonnaise Moutarde de Dijon AMORA® 
Parmentier au boeuf 
Salade verte
Pot de crème chocolat
Poire 

MARDI
Carottes râpées à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® 
Coquillotto aux champignons
-
Kiri
Banane 

JEUDI
Duo de courgettes et carottes au Couronnement de Légumes Oignons et Fines Herbes KNORR® 
Poulet rôti au Concentré Liquide Volaille KNORR® Professional 
Macaronis au beurre
Petit-suisse 
Tarte au citron meringuée

VENDREDI
Salade de haricots verts à la Moutarde à l'Ancienne AMORA® 
Saumon en papillote
Pommes rôties
Panna cotta et son coulis à Texture Gélatine KNORR® 
Compote de pommes

SEMAINE 15
du 10 au 14 avril

Salade pommes carottes 
Spaghetti à la bolognaise au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ 
Ananas
Crème caramel

Salade de betteraves Sauce Salade Bulgare AMORA® 
Côte de porc grillée sauce créole 
Lentilles consommées
Glace
Compote de pommes fraises

Salade de choux à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® 
Tomates farcies 
Riz cuit au Bouillon de Légumes KNORR® 
Fromage à la coupe
Mousse à la mangue

Rosette de Lyon 
Omelette nature
Pommes de terre persillées au Couronnement de Légumes Ail et Persil KNORR® 
Compote de pommes
Moelleux au chocolat

SEMAINE 16
du 17 au 21 avril

Taboulé KNORR® 
Gratin de légumes au fromage à la Préparation pour Terrines Soufflés Gratin KNORR® 
Pavlova fruits rouges
Fromage blanc 

Feuilleté au fromage
Boulettes de viande et Sauce Tomato Pronto Napoletana KNORR® 
Semoule
Entremet vanille
Salade d'oranges 

Concombres à la crème 
Pizza au fromage à la Pâte à Pizza KNORR® 
Compote
Yaourt aux fruits 

Céleri rémoulade 
Pennes au saumon
Flan
Poire 

SEMAINE 17
du 24 au 28 avril

Demi avocat à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon AMORA® 
Mini-Panés LE BOUCHER VEGETARIEN™ 
Gratin de légumes à la Préparation pour Terrine Soufflés Gratins KNORR® 
Mini charlotte aux fraises
Pomme 

Salade de haricots blancs 
Paupiette de volaille au Bouillon de Volaille KNORR® 
Riz façon pilaf et petits légumes au Bouillon de Légumes KNORR® 
Compote
Yaourt aromatisé 

Salade exotique aux pousses de soja et au maïs 
Quiche au poulet, champignons et mozzarella 
Salade verte Sauce Salade AMORA® 
Liégeois chocolat
Kiwi 

Concombres à la menthe et crème 
Cabillaud pané sauce estragon
Purée de pommes de terre 
Fromage
Fraises 

LÉGENDE :

-  Repas Végétarien
-  Viandes de France
-  Agriculture Biologique*



 Recettes disponibles sur le site **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

Retrouvez plus de recettes sur 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).



Nouveau !
Redécouvrez nos **Concentrés Liquides 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 MAI 2023

SEMAINE 18
du 1 au 5 mai

Carottes râpées à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®	
Tagliatelles aux poireaux & Emincé Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™	
Fromage à la coupe	
Brownie	

Brick à l'oeuf	
Couscous au Bouillon de Volaille KNORR®	
Yaourt	
Orange	

Asperges à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®	
Ossobuco braisé au Jus de Veau déshydraté KNORR®	
Tagliatelles	
Crème pistache	
Banane	

Betteraves à la Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne Miel AMORA®	
Brandade	
Fromage blanc	
Madeleines	

SEMAINE 19
du 8 au 12 mai

Salade de choux	
Ailes de poulet BBQ	
Riz pilaf	
Fromage	
Compote pommes framboises	

Coleslaw	
Burger des Vikings	
Frites	
-	
Glace	

Chou rouge à la Vinaigrette Sésame Soja MAILLE®	
Crêpe complète	
Salade verte à la Sauce Salade AMORA®	
Chou à la crème	

Chou-fleur à la Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE®	
Bolognaise au thon à la Sauce Napoletana KNORR®	
-	
Compote	
Petit-suisse	

SEMAINE 20
du 15 au 19 mai

Saucisson	
Poulet aux noix de cajou	
Riz thai et wok de légumes avec le Concentré Liquides Légumes KNORR® Professionnal	
Panna cotta	
Pomme	

Salade végétarienne au quinoa et à l'œuf à la sauce salade Bulgare	
Boulettes d'agneau à la grecque à la Sauce Napoletana KNORR®	
Semoule	
Salade de fruits	
-	

Taboulé KNORR®	
Ravioles de volaille aux agrumes sauce suprême au Bouillon de Volaille déshydraté KNORR®	
Compote pommes poires	
Fromage	

Salade de pommes de terre à la Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne Miel AMORA®	
Moussaka Végétale au Haché végétarien LE BOUCHER VEGETARIEN™	
Mousse au chocolat	
Fraises	

SEMAINE 21
du 22 au 26 mai

Carottes râpées à la Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre MAILLE®	
Chili sin carne au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™	
Haricots rouges	
Charlotte aux poires	
-	

Œufs à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon AMORA®	
Sauté de bœuf provençal au Fond Brun Lié KNORR®	
Penne rigate au pesto rosso	
Orange	
Yaourt	

Œufs durs Mimosa au crabe de l'Atlantique	
Sauté de Dinde aux olives vertes et à la Purée d'Ail KNORR®	
Riz	
Crème renversée	
Banane	

Soufflé au fromage Préparation pour Terrines Soufflés Gratins KNORR®	
Cabillaud et sauce au beurre blanc avec la Sauce Beurre Blanc KNORR®	
Petit pois et carottes	
Verrine façon tarte citron et spéculoos	
Compote	

SEMAINE 22
du 29 mai au 2 juin

Demi pomelos	
Poulet aux champignons	
Gratin de chou-fleur avec la Préparation pour Terrine Soufflés Gratins KNORR®	
Pot de crème chocolat Bio façon Liégeois	
Pomme	

Radis rondelles	
Hachi-parmentier végétarien au Haché Végétarien LE BOUCHER VEGETARIEN™	
Crumble aux pommes	
Cerises	

Terrine printanière aux légumes	
Crumble de poisson	
Riz blanc au Bouillon de Légumes KNORR®	
Fromage à la coupe	
Salade de fruits	

Mini-crêpes au fromage	
Quenelles de volaille sauce Mornay	
Poelée de légumes avec Couronnement de Légumes Oignons et Fines Herbes KNORR®	
Semoule au lait	
Kiwi	

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



U Unilever Food Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES CANTINES SCOLAIRES JUIN 2023

SEMAINE 23
du 5 au 9 juin

LUNDI
Salade de quinoa à l'Oeuf 
Lasagnes aux légumes à la Sauce Tomate Napoletana KNORR® 
Orange 
Beignet fourré à la fraise

SEMAINE 24
du 12 au 16 juin

Salade de betteraves à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® 
Brochette de porc à la Mise En Place Pesto Rouge KNORR® 
Haricots verts et riz 
Cerises
Flan vanille

SEMAINE 25
du 19 au 23 juin

Carottes râpées à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® 
Tajine de veau au Jus de Veau KNORR® 
Semoule
Fromage à la coupe
Cookie

SEMAINE 26
du 26 au 30 juin

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

MARDI
Duo de courgettes et carottes à la Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE® 
Steak haché 
Frites
Kiri 
Compote

Coleslaw
Cheeseburger au Palet Végétarien LE BOUCHER VEGETARIEN™ 
Frites de patates douces
Panna cotta à la fraise
Compote 

Asperges à la Sauce Salade Bulgare AMORA® 
Saucisse de Toulouse et Lentilles 
Yaourt à la vanille 
Pastèque 

Salade de pâtes et billes de mozzarella 
Flan de courgettes 
Salade à la Sauce Vinaigrette Sésame Soja MAILLE® 
Brownie
Abricots 

JEUDI
Rillettes
Emincé de dinde à la crème 
Boulghour et légumes 
Pomme 
Crème dessert au caramel

Salade de tomates à la Sauce Vinaigrette Tomate-Fraise MAILLE® 
Ratatouille et riz 
Omelette
Panna cotta au chocolat blanc et framboises
Framboises 

Mini pizza tomate mozzarella
Mini-panés LE BOUCHER VEGETARIEN™ 
Petit pois carottes 
Salade de fruits 
Petit-suisse 

Salade de lentilles à la Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE® 
Filet de lieu sauce pistou 
Gratin de brocolis avec la Préparation pour Terrine Soufflés Gratins KNORR® 
Fromage blanc 
Madeleines

VENDREDI
Endive à la Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne & Miel AMORA® 
Filet de cabillaud sauce au beurre blanc 
Purée crécy 
Petit Louis 
Rocher coco

Feuilleté au fromage
Marmite du pêcheur
Haricots verts persillés avec le Couronnement de Légumes Ail et Persil KNORR® 
Mousse au chocolat
Prune 

Demi avocat à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon AMORA® 
Emincé de merlu au curry avec la Purée de Curry KNORR® PROFESSIONAL 
Lentilles corail 
Crème au caramel 
Compote 

Saucisson 
Raviolis au boeuf 
Salade verte à la Sauce Salade AMORA® 
Pêches 
Glace

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

LÉGENDE :

-  Repas Végétarien
-  Viandes de France
-  Agriculture Biologique*



 Recettes disponibles sur le site **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

Retrouvez plus de recettes sur 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).



U 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 Basilic MAILLE®	1 L	8722700234067
	Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE®	1 L	8712566662227
	Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre MAILLE®	1 L	8710522647585
	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®	5 L	8720182273840
	Sauce Salade AMORA®	5 L	3250541015118
	Taboulé KNORR®	625 g	3011360084231
	Jus de Veau Lié Déshydraté KNORR®	750 g	8711200461875
	Jus d'Agneau Déshydraté KNORR®	750 g	3011360083869
	Bouillon de Volaille Déshydraté KNORR®	1 kg	8720182160768
	Concentré Liquide Volaille KNORR®	1 L	8720182316929
	Collezione Italiana Sauce Napoletana KNORR®	3 kg	8712566255177
	Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins déshydratée KNORR®	3,2 kg	8714100813874
	Bouillon de Légumes Déshydraté KNORR®	4 kg	8712566932917
	Bouillon de Volaille Déshydraté KNORR®	4 kg	8720182275240
	Collezione Italiana Fonds de Pâte à Pizza KNORR®	18 portions	8711100648666
	Couronnement des Légumes Oignons & Fines Herbes Déshydraté KNORR®	1 kg	3011360021175
	Essentiel Bouillon de Légumes KNORR®	5 kg	8720182265845
	Fonds Brun Lié Déshydraté Boîte KNORR®	750 g	8711200461837
	Professional Bouillon de Légumes en Pâte KNORR®	850 g	8712566349234
	Professional Concentré Liquide Légume KNORR®	1 L	8720182277879
	Professional Purée de Curry KNORR®	750 g	8722700481225
	Sauce Beurre Blanc Déshydratée KNORR®	1 kg	3011360045539
	Sauce Tomato Pronto Napoletana KNORR®	2 kg	9000275766107
	Texture Gélatine KNORR®	1 kg	8714100795538
Professional Purée d'Ail KNORR®	750 g	8722700483168	

PROGRAMME DE FIDÉLITÉ POUR LES CHEFS

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



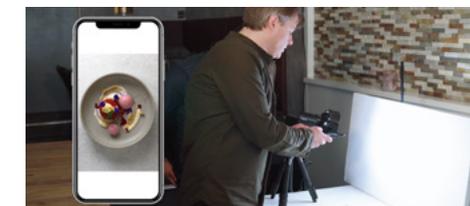
1€ =



TENDANCES

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

RETROUVEZ-NOUS SUR [UFS.COM](https://www.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](https://www.ufs.com)