

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

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI | SAMEDI | DIMANCHE | |
|--|-------------|--|---|--|---|------------------------------------|--------------------------------------|--|
| SEMAINE 14 du 3 au 9 avril | MIDI | Terrine de canard ● | Asperges à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® ● | Cœufs mimosa ● | Salade paysanne aux lardons ● | Céleri rémoulade ● | Feuilleté au fromage ● | |
| | | Gratin de ravioles aux poireaux ● | Osso Bucco braisé ● | Parmentier au boeuf ● | Risotto aux poireaux ● | Penne saumon ● | Poulet fermier aux pruneaux d'agen ● | Champignons à la grecque ● |
| | | Fromage à la coupe ● | Tagliatelles ● | Salade verte à la Sauce Salade AMORA® ● | Yaourt ● | ● | Semoule ● | Pot au feu ● |
| | | Orange ● | Petit-suisse ● | Pot de crème chocolat ● | Kiwi ● | Flan ● | Poire ● | Tarte aux abricots ● |
| | SOIR | Velouté de carottes ● | Salade de chou rouge à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® ● | Salade de lentilles ● | Velouté de Bolets KNORR® ● | Soupe et vermicelles ● | Cœuf poché madras ● | Verrine à la menthe et aux petits pois ● |
| | | Quiche au thon ● | Omelette nature ● | Curry de légumes au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ ● | Quenelles de volaille sauce Mornay ● | Gratin aux épinards ● | Endives au jambon ● | Filet de maquereau aux herbes ● |
| | | Salade verte à la Sauce Salade AMORA® ● | Pommes de terre persillées ● | Fromage à la coupe ● | Fromage ● | Yaourt ● | ● | Tomme de Savoie ● |
| | | Crème au caramel ● | Compote ● | Ananas ● | Compote ● | Crumble aux pommes ● | Fromage blanc aux fruits ● | Raisins ● |
| SEMAINE 15 du 10 au 16 avril | MIDI | Demi avocat à la Mayonnaise à La Moutarde de Dijon AMORA® ● | Salade de fenouil à la Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre Maille® ● | Salade de haricots verts à la Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne et Miel AMORA® ● | Saucisson à l'ail ● | Concombre à la menthe et crème ● | Radis roses ● | |
| | | Palet Croustillant LE BOUCHER VEGETARIEN™ ● | Escalope à la milanaise ● | Saumon en papillote ● | Paupiette de volaille ● | Cabillaud pané sauce estragon ● | Poulet aux olives et estragon ● | Calamars sauce armoricaine ● |
| | | Gratin de légumes ● | Spaghettis ● | Pommes rôties ● | Riz façon pilaf et petits légumes ● | Purée de pommes de terre ● | Gratin de courgettes ● | Epinards hachés à l'huile de sésame ● |
| | | Charlotte aux fruits rouges ● | Yaourts aux fruits ● | Panna cotta et son coulis ● | Compote ● | Mousse au chocolat ● | Clafoutis aux cerises ● | Panna cotta chocolat blanc et framboises ● |
| | SOIR | Taboulé KNORR ● | Velouté de Tomates KNORR® ● | Potage carottes poireaux et mini pâtes ● | Carottes râpées à la Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre MAILLE® ● | Soupe à l'oignon KNORR® ● | Rillettes ● | Potage cressonnière ● |
| | | Crumble de tomates au chèvre ● | Gratin de brocolis aux amandes et jambon sec ● | ● | Coquilloto aux champignons ● | Oeuf cocotte à l'ancienne ● | Chou-fleur en gratin ● | Quiche lorraine ● |
| | | Salade verte à la Sauce Salade Bulgare AMORA® ● | - ● | Cassolette de foie de volaille ● | Kiri ● | Camembert ● | Fromage à la coupe ● | Salade verte à la Sauce Vinaigrette Sésame Soja MAILLE® ● |
| | | Compote ● | Poire au vin ● | Salade de fruits ● | Petit-suisse ● | Mangue ● | Compote ● | Yaourt ● |

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 **AVRIL 2023**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE | |
|--|------------------|---|--|---|---|---|---|------------------------------------|
| SEMAINE 16 du 17 au 23 avril | MIDI | Artichaut à la Sauce Vinaigrette Pomme Avocat Jalapenos MAILLE® | Velouté de carottes | Terrine forestière | Soupe de poisson complète rouille et croutons | Mousse de canard | Macédoine à la Mayonnaise à la moutarde de Dijon AMORA® | |
| | | Paëlla | Mini-Panés LE BOUCHER VEGETARIEN™ | Emincé de Volaille au curry | Salade verte à la Sauce Salade AMORA® | Côte de porc à la crème de cornichons | Crumble de blettes au chèvre | Couscous |
| | | Pomme au four | Frites | Quinoa | Ossau-Iraty | Salsifis | Compote | Assortiment de fruits rouges |
| | SOIR | Salade exotique aux pousses de soja et au maïs | Potagère de Légumes KNORR® | Velouté de Tomates KNORR® | Œuf mimosa | Potage de champignons | Salade de pomme de terre à la Moutarde de Dijon AMORA® | Potage crécy |
| | | Quiche poulet champignons et mozzarella | Tortellini au bœuf, coulis de poivrons | Gratin de fenouil et lardons | Printanière de légumes | Feuilleté à la viande | Courgettes farcies au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ | Quiche au thon |
| | | Salade verte Sauce Salade Bulgare AMORA® | - | Petit-suisse | Fromage à la coupe | Salade | - | Petit-suisse |
| | Salade de fruits | Verrine mangue abricot et chocolat | | Compote | Fromage blanc | Baba au rhum | | |
| SEMAINE 17 du 24 au 30 avril | MIDI | Carottes râpées à la Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre MAILLE® | Mousse de Betteraves | Salade d'endives et noix | Salade de crevettes à la Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre MAILLE® | Chou-fleur à la Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE® | Salade tomates et fêta à la Sauce Vinaigrette Tomates Fraîse MAILLE® et persil | Pâté de campagne |
| | | Blanquette à l' Émincé Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ | Hachis parmentier | Saucisse grillées | Volaille rôtie sauce Indienne | Bolognaise au thon | Rôti de porc aux oignons | Poulet basquaise |
| | | Gratin de chou-fleur | Reblechon | Lentilles et carottes | Jardinière de légumes | - | Galettes de polenta aux tomates séchées | Riz |
| | SOIR | Verrine façon streusel au chocolat et caramel | Crème vanille | Fromage blanc coulis de fraise | Compote | Yaourt aromatisé | Crumble pommes poires | Salade de fruits |
| | | Mâche à la Sauce Salade Bulgare AMORA® | Potage cultivateur | Poireaux à la Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE® | Caviar de céleri aux agrumes | Velouté de Potiron KNORR® | Potage de légumes | Soupe de Vermicelles KNORR® |
| | | Minestrone d'italie au pesto rosso | Gratin de carottes façon Dauphinois | Cabillaud au jus au persil | Crozets au reblochon | Flan aux carottes | Tortellini à la ricotta coulis de poivrons | Flan de pois cassés au saumon fumé |
| | Salade verte | Purée de topinambours | - | Fromage à la coupe | - | Compote de poires | | |
| | Riz au lait | Compote | Banane | Crème renversée | Ile flottante | | | |

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 MAI 2023

SEMAINE 18 du 1 au 7 mai

SEMAINE 19 du 8 au 14 mai

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|------|--|---|---|--|--|--|--|
| MIDI | Betteraves à la Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne et Miel AMORA® | Avocat coupé en deux à la Mayonnaise à la Moutarde à l'Ancienne AMORA® | Saucisson | Petits légumes à la coriandre fraîche | Terrine de campagne | Cœufs durs Mimosa au crabe de l'Atlantique | Douceur d'épinards |
| | Brandade | Wrap mexicain au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ | Blanquette de la mer | Boulettes d'agneau à la grecque | Poulet aux noix de cajou | Sauté de Dinde aux olives vertes | Tagliatelles à la truite fumée |
| | Verrine mango coco | Yaourt aux fruits | Riz | Blé | Riz thaï et wok de légumes | Légumes de saison | Fromage blanc |
| | | | Compote de pommes bananes | Abricots | Faisselle | Crème renversée | Pomme au four |
| SOIR | Blettes à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® | Velouté de chou-fleur au gingembre | Soupe à l'oignon KNORR® | Soupe de cresson | Velouté de panais | Choux-fleur à la Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE® | Velouté de Volaille KNORR® |
| | Croissant au jambon | | Oeufs à la florentine | | Pissaladière | Jambon grillé | Tarte au Maroille |
| | Purée de carottes, miel et romarin | Flan de poireaux | Camembert | Gnochis au pesto | Salade à la Sauce Salade Bulgare AMORA® | Pommes de terre persillées | Mâche à la Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE® |
| | Poire | Fromage blanc | Mangue | Liégeois au café | Mousse chocolat | Compote | Semoule au lait et raisins |
| MIDI | Soufflé au fromage | Mini-crêpes au fromage | Demi Pomelos | Carottes rapées à l'orientale | Chou blanc à la Sauce Vinaigrette Sésame Soja MAILLE® | Cœufs à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon AMORA® | Galettes de carottes aux graines de sésame |
| | Cabillaud et sauce beurre blanc | Quenelles de volaille sauce Mornay | Poulet aux champignons | Tajine de veau | Émincé de merlu au curry | Sauté de bœuf provençal | Longe de Porc aux épices |
| | Petit pois et carottes | Poelée de légumes | Gratin de chou-fleur | Semoule | Riz basmati | Penne rigate | Lentilles et carottes |
| | Verrine façon tarte citron et spéculoos | Kiwi | Pot de crème chocolat Bio façon Liégeois | Salade d'orange | Pot de crème caramel Bio façon Tatin | Mousse aux fruits | Salade de fruits |
| SOIR | Betteraves aux noix | Taboulé KNORR® | Asperges blanches citronnées à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon AMORA® | Cervelas bernais | Velouté de mâche | Crème de Potiron KNORR® | Soupe Poule Vermicelles KNORR® |
| | Cœufs gratinés | Filet de poisson à l'oseille | | Pizza reine bio | Pâtes au brie et noix | Raviolis ricotta sauce tomates | Tarte à la tomate et à la Moutarde de Dijon AMORA® |
| | Fromage à la coupe | Légumes de saison | Risotto aux légumes | Pomme | Salade verte à la Sauce Salade Bulgare AMORA® | Fruits rouges | Salade à la Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE® |
| | Compote | Petit-suisse | Poire | Gâteau de riz sauce caramel au lait | Compote | Yaourt | 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



Unilever
Food
Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

MENUS POUR LES MAISONS DE RETRAITE MAI 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE | |
|--------------------------------------|-------------|--|---|--|---|-----------------------------------|---|---|
| SEMAINE 20 du 15 au 21 mai | MIDI | Velouté de Bolets KNORR® | Poireaux à la Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE® | Salade coleslaw Chili sin carne au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ | Assiette crevettes pamplemousse et avocat Suprême de poulet à la Moutarde de Dijon AMORA® | Pâté en crouste | Salade de lentilles du Puy | |
| | | Crevettes au curry | Parmentier de boudin noir | - | Légumes de saison | Gratin de légumes au comté | Steack haché de bœuf | Navarin d'agneau aux herbes |
| | | Wok de légumes | Camembert | - | Banane | Far au pruneau | Gratin d'épinards | Légumes de saison |
| | | Chocolat liégeois | Fraises | Yaourt | | Kiwi | Pavlova aux fruits rouges | Tarte au citron |
| | SOIR | Salade du chef | Blinis au tarama citron | Velouté du Barry | Velouté de Volaille KNORR® | Terrine macédoine | Velouté de Tomates KNORR® | Potage cultivateur |
| | | Tomates farcies au chèvre | Gratin de légumes | Cake jambon olives salade | Salade de thon et pommes de terre | Filet de colin sauce beurre blanc | Fondant de chou-fleur au curry cœur coulant à la betterave | Coquillettes au jambon de pays |
| | | Riz pilaf | - | Petit-suisse | - | Haricots verts persillés | | Reblochon |
| | | Nectarine | Crème chocolat | Compote de pommes bananes | Flan à la vanille et noisette | Petit-suisse | Fromage blanc aux fruits | Compote |
| SEMAINE 21 du 22 au 28 mai | MIDI | Tarte carottes gingembre | Saucisson | Taboulé KNORR® | Mini pizza tomates mozzarella Mini-panés Végétaliens LE BOUCHER VEGETARIEN™ | Feuilleté au fromage | Asperges à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® | |
| | | Filet de poisson à l'oseille et épinards | Raviolis au bœuf | Cabillaud sauce coco | Mini-panés Végétaliens LE BOUCHER VEGETARIEN™ | Boulettes de boeuf sauce Lisboa | Paupiette de volaille | Ossobuco braisé |
| | | Fromage | Salade verte | Lentilles corail & purée de carottes | Petit pois carottes | Semoule | Riz façon pilaf et petits légumes | Tagliatelles |
| | | Banane | Pêche | Panna cotta chocolat blanc et framboise | Salade de fruits | Entremets vanille caramel | Compote | Palet tout en crumble, caramel au beurre salé et sauce chocolat |
| | SOIR | Mouliné de légumes | Carotte râpées à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® | Salade de tomates Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE® | Rosette de Lyon | Potage du jour | Pissaladière | Salade de fenouil à la Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre MAILLE® |
| | | Pizza trois fromages | Quiche aux légumes | Pâtes à la carbonara | Omelette Nature | Filet de maquereau au cidre | Salade Verte à la Sauce Salade Bulgare AMORA® | Escalope à la milanaise |
| | | Yaourt | Coulommiers | Fromage blanc coulis de fraise | Gratin de pommes de terre | Tomme de Savoie | Ile flottante | Carottes vichy |
| | | Myrtilles | Salade de fruits | - | Compote de pommes | Mangue | Fraises | Clafoutis |

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 MAI-JUIN 2023

SEMAINE 22
du 29 mai au 4 juin

MIDI

SOIR

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|------|--|--|--|---|--|---|--|
| MIDI | Champignons à la grecque Moussaka végétarienne au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ Tarte aux abricots | Nems Porc à la chinoise & wok de légumes | Salade de betteraves à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® Brochette de porc au pesto rosso Haricots verts et riz | Salade de cresson et champignons Curry de patates douces - Crème renversée | Verrine de concombres à la menthe et aux petits pois Cabillaud pané sauce estragon Purée de pommes de terre Compote | Carottes râpées à la Sauce Vinaigrette Agrumes Gingembre MAILLE® Gigot d'agneau Légumes Pavlova aux fruits | Feuilleté au fromage Marmite du pêcheur Haricots verts persillés Mousse au chocolat |
| SOIR | Salade de courgettes à la fêta Risotto aux fruits de mer Yaourt Prunes | Salade de tomates à la Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE® Oeufs brouillés au fromage Fromage blanc Compote de pommes | Velouté de Tomates KNORR® Tourte saumon épinards Petit-suisse | Soupe Poule Vermicelles KNORR® Cervelas Kiri Salade de fruits | Jambon de pays Crumble de Blettes au chèvre Salade verte à la Sauce Salade Bulgare AMORA® Fromage blanc | Rillettes de thon Crudités à la Sauce Caesar AMORA® Fromage à la coupe Salade de fruits | Salade de chou rouge à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® Gnocchis au pesto Yaourt |

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



U Unilever Food Solutions

Soutenir. Inspirer. Évoluer.

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

SEMAINE 23
du 5 au 11 juin

MIDI

| | |
|----|---|
| ☀️ | Cœufs durs Mimosa au crabe de l'Atlantique  |
| ● | Sauté de Dinde aux olives vertes  |
| | Riz |
| | Crème renversée |

SOIR

| | |
|----|---|
| ☀️ | Carotte râpées et à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®  |
| | Tarte sardines et parmesan |
| | Fromage à la coupe |
| ● | Salade de fruits |

| | |
|---|--|
| ● | Légumes vapeurs et câpres à la Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE®  |
| | Cabillaud jus au persil |
| | Purée de topinambours |
| ● | Banane |

| | |
|---|--|
| ● | Potage Poireaux et Pommes de terre KNORR®  |
| ● | Gratin de céleri et de boeuf à la tomate |
| | Compote |

| | |
|---|-----------------------------|
| | Salade de fenouil au citron |
| ● | Baekoeffe alsacien |
| | Pommes de terre |
| | Fromage blanc |

| | |
|---|---|
| | Soupe Tomate Vermicelles KNORR®  |
| | Feuilleté à la viande  |
| ● | Salade |
| | Gratin rhubarbe gingembre |

| | |
|--|--|
| | Taboulé KNORR®  |
| | Mini-Panés Végétaliens LE BOUCHER VEGETARIEN™  |
| | Petits pois carottes |
| | Mousse de noix de coco |

| | |
|---|--|
| | Velouté de Légumes KNORR®  |
| ● | Jambonneau |
| | Fromage |
| ● | Melon |

| | |
|--|---------------------------------|
| | Terrine printanière aux légumes |
| | Crumble de poisson |
| | Fromage à la coupe |
| | Compote |

| | |
|---|---|
| | Andouille |
| | Quenelle de chou-fleur  |
| ● | Yaourt aromatisé |

| | |
|--|---|
| | Tomates mozzarella à la Sauce Vinaigrette Tomates Fraise MAILLE®  |
| | Pâtes bolognaise au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™  |
| | Tarte à la rhubarbe |

| | |
|---|--|
| | Soupe de poisson complète, rouille et croutons |
| | Salade verte |
| ● | Petit-suisse |
| ● | Cerises |

| | |
|---|--|
| | Cœurs d'artichauts marinés au pistou |
| ● | Boulettes de bœuf cuisinées à la sauce tomates |
| | Haricots blancs cuisinés |
| ● | Fraises |

| | |
|---|----------------------|
| | Douceur d'asperges |
| ● | Bruschetta au Jambon |
| | Fromage |
| | Ile flottante |

SEMAINE 24
du 12 au 18 juin

MIDI

| | |
|----|--|
| ☀️ | Salade de pâtes et billes de mozzarella |
| ● | Flan de courgettes |
| ● | Salade à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE®  |
| | Brownie |

SOIR

| | |
|----|--------------------|
| ☀️ | Mouliné de légumes |
| | Pizza 3 fromages |
| | Yaourt |
| ● | Myrtilles |

| | |
|---|---|
| | Méli melo de crudités |
| ● | Tortellini au boeuf, coulis de poivrons |
| | Petit-suisse |
| | Pêches |

| | |
|---|-------------------|
| | Œuf poché madras |
| ● | Endives au jambon |
| ● | Yaourt aux fruits |

| | |
|---|--|
| | Coleslaw |
| ● | Parmentier de panais  |
| | Salade verte |
| ● | Crème chocolat |

| | |
|---|---|
| | Velouté de volaille KNORR®  |
| | Crêpe salée complète |
| ● | Salade verte |
| ● | Compote |

| | |
|--|--|
| | Demi avocat à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon AMORA®  |
| | Émincé de merlu au curry |
| | Lentilles corail |
| | Crème caramel |

| | |
|---|---|
| ● | Chou-fleur à la Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE®  |
| | Omelette Nature |
| | Pommes de terre persillées |
| ● | Salade de fruits |

| | |
|---|--|
| ● | Asperges à la Sauce Salade Bulgare AMORA®  |
| ● | Saucisse de Toulouse Lentilles |
| | Yaourt à la vanille |

| | |
|--|------------------------|
| | Salade grecque |
| | Gnocchis à la romaine |
| | Fromage à la coupe |
| | Panna cotta aux fruits |

| | |
|---|---------------------------|
| ● | Jambon de pays |
| ● | Poisson pané |
| | Écrasé de pommes de terre |
| ● | Pastèque |

| | |
|---|--|
| | Velouté de légumes |
| ● | Escalope de dinde à la Moutarde à l'Ancienne AMORA®  |
| | Poelée de carotte et haricots verts |
| | Petit-suisse |

| | |
|---|--|
| ● | Salade de lentilles à la Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE®  |
| ● | Suprême de poulet |
| ● | Gratin de brocolis |
| ● | Fromage blanc |

| | |
|---|--|
| | Salami |
| ● | Croquettes d'asperges |
| | Salade à la Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne et Miel AMORA®  |
| ● | Mousse chocolat |

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 **JUIN 2023**

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE | |
|--|-------------|--|----------------------------------|---|--|--|---|--|
| SEMAINE 25 du 19 au 25 mars | MIDI | Haricots verts en salade à la Sauce Salade Moutarde à l'Ancienne et Miel AMORA® | Terrine de légumes ● | Gaspacho | Salade de tomates variées à la Sauce Vinaigrette Tomates Fraise MAILLE® | Salade exotique aux pousses de soja et au maïs | Salade de concombres à la Sauce Salade Bulgare AMORA® | Salade tomates et fêta et persil |
| | | Émincé de dinde à la crème et à la ciboulette ● | Sauté de porc au curry ● | Tortilla de patatas et haricots verts | Calamars sauce armoricaine | Quiche poulet champignons et mozzarella ● | Pizza au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ | Rôti de porc aux oignons ● |
| | | Pâtes aux poivrons | Quinoa | Fraises | Épinards hachés à l'huile de sésame | Salade verte à la Sauce Vinaigrette Agrumes MAILLE® | Salade à la Sauce Salade Bulgare AMORA® | Galettes de polenta aux tomates séchées |
| | | Verrine façon cheesecake | Compote | | Panna cotta chocolat blanc et framboises | Verrine abricot pistache | Flan vanille Bio ● | Petit-suisse |
| | SOIR | Chou-fleur à la Sauce Vinaigrette Cassis-Framboise MAILLE® | Rosette de Lyon ● | Velouté de Tomates KNORR® | Pâté de campagne ● | Mousse de betteraves | Potage cultivateur | Paté de foie ● |
| | | Crumble de blettes au chèvre | Boullgour aux légumes | Raviolis au boeuf ● | Poulet basquaise ● | Oeuf poché Maltaise | Darne de saumon grillé sauce béarnaise | Assiette de légumes et mozzarella |
| | | Compote de pommes | Fromage à la coupe | Salade verte | Riz | Reblechon | Légumes de saison | Fraises |
| | | Petit-suisse ● | Tarte aux pommes | Pêches ● | Salade de fruits ● | Crème vanille ● | Salade de fruits | Entremet Chocolat |
| SEMAINE 26 du 26 juin au 2 juillet | MIDI | Salade Alaska (carottes, surimi, Mayonnaise à la Moutarde de Dijon AMORA®) | Salade de quinoa à l'oeuf | Duo de courgettes et carottes à la Sauce Vinaigrette Basilic MAILLE® | Feuilleté au fromage | Potage froid de chou et épinards à la tomate | Demi avocat à la Mayonnaise à la Moutarde de Dijon AMORA® | Carottes et chou rouge râpés à la Sauce Vinaigrette Sésame Soja MAILLE® |
| | | Brandade de Morue | Lasagnes de légumes ● | Steak haché ● | Marmite du pêcheur | Jambon braisé et coquillettes ● | Moussaka au Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ | Côte de porc oignons rouges ● |
| | | Compote de pommes et framboises | Nectarines ● | Frites | Haricots verts persillés ● | Carottes façon Vichy ● | Salade verte à la Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE® | Haricots verts persillés et pommes de terre |
| | | Salade de pommes de terre à la Moutarde à l'Ancienne AMORA® | Gaspacho de tomates | Radis et beurre ● | Potage cultivateur | Flan parisien | Prunes ● | Tarte aux pommes |
| | SOIR | Brick aux légumes | Croc-monsieur | Brouillade aux herbes | Gratin de carottes façon dauphinois | Salade de fenouil | Tarte carottes gingembre | Andouille ● |
| | | Salade verte à la Sauce Caesar AMORA® | Fromage à la coupe | Poêlées de courgettes à l'ail | Reblochon | Curry de légumes | Filet de poisson à l'oseille | Salade de pâtes au pesto rosso et mozzarella |
| | | Fromage blanc | Salade de fruits | Yaourt aux fruits ● | Petits-suisse ● | Pois chiche | Épinards à la crème | - |
| | | | | | | Compote | Yaourt aromatisé ● | Verrine fromage blanc et fruits frais ● |

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 VEGETARIEN™ | 1,75 kg (± 87 mini-panés) | 8718692787827 |
| | Émincé Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ | 1,75 kg | 8718692786561 |
| | Haché Végétalien LE BOUCHER VEGETARIEN™ | 2 kg | 8718692786639 |
| | Palet Croustillant LE BOUCHER VEGETARIEN™ | 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 Légère Basilic MAILLE® | 1 L | 8722700234067 |
| | Sauce Vinaigrette Légère Agrumes Gingembre MAILLE® | 1 L | 8710522647585 |
| | Sauce Vinaigrette Tomate Fraîche MAILLE® | 1 L | 8710522647660 |
| | Sauce Vinaigrette Pomme Avocat Jalapenos MAILLE® | 1 L | 8710522647547 |
| | Sauce Vinaigrette Échalotes & Oignons Rouges MAILLE® | 1 L | 8712566662227 |
| | 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 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 |
| | Velouté de Bolets KNORR® | 940 g | 8722700094883 |
| | Crème de Potiron KNORR® | 1,155 kg | 8710604744706 |
| | Soupe de Vermicelles KNORR® | 825 g | 8711200574391 |
| | Soupe à l'Oignon KNORR® | 565 g | 3011360041142 |
|  | Soupe Poule Vermicelles KNORR® | 825 g | 8711200574391 |
| | Potage Poireaux et Pommes de Terre KNORR® | 815 g | 8712566460366 |
| | Soupe Tomate Vermicelles KNORR® | 875 g | 8712566448692 |
| | Velouté de Légumes KNORR® | 940 g | 3011360041074 |
| | Potagère de Légumes KNORR® | 875 g | 3011360040176 |
| | Velouté de Volaille KNORR® | 875 g | 8711200508228 |
| | Taboulé KNORR® | 625 g | 3011360084231 |
| | Bouillon de Légumes Déshydraté KNORR® | 1,2 kg | 8712566307319 |
| | Jus de Veau Lié Déshydraté KNORR® | 750 g | 8711200461875 |
| | Jus de Poulet Déshydraté KNORR® | 750 g | 3011360083845 |
| | Fonds Blanc de Veau Déshydraté KNORR® | 750 g | 3011360085009 |
| | Collezione Italiana Sauce Napoletana KNORR® | 3 kg | 8712566255177 |
| | Purée d'Épices Curry KNORR® | 750 g | 8722700481225 |
| | Purée d'Épices Ail KNORR® | 750 g | 8722700483168 |
| | Concentré Liquide Légumes KNORR® | 1 L | 8720182277879 |
| | Mise en Place Basilic KNORR® | 340 g | 3011360085405 |
| | Mise en Place Pesto Rouge KNORR® | 340 g | 8722700035237 |

PROGRAMME DE FIDÉLITÉ POUR LES CHEFS

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



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.

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