



## LUNDI

### POTUCCINO TOMATE POIVRON MINI-POTAGE À LA MOUSSE DE POIVRON

10

€

Ingrédients pour 10 pers. Coûts alimentaires par personne : 0,11 €

#### POTAGE

85 g **Knorr Professional Potage aux Tomates 10 kg**

#### MOUSSE DE POIVRON

250 g crème végétale

15 g **Knorr Professional Poivron Purée d'Épices**

10 g **Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami**

#### DRESSAGE

2 g flocons/chapelure de tomates

2 g feuilles de basilic



PRÉPARATION



## MARDI

### CHOU-FLEUR, CRÈME DE MASCARPONE-ROQUETTE ET HARICOTS CANNELLINI

10

€

Ingrédients pour 10 pers. Coûts alimentaires par personne : 0,82 €

2 l eau

40 g **Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre 10 kg**

100 g oignons

100 g céleri

1 kg chou-fleur

100 g roquette

90 ml huile d'olive extra-vierge

40 g **Knorr Primerba Fines Herbes**

20 g **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**

260 g mascarpone



PRÉPARATION



#### ASTUCE

ce bouillon de légumes constitue une base savoureuse pour préparer un velouté de chou-fleur.

## MERCREDI

### SOUPE TOSCANE AUX TOMATES, ASPERGES VERTES ET TORTELLINI

10

€

Ingrédients pour 10 pers. Coûts alimentaires par personne : 0,59 €

1 botte asperges vertes

2 l eau

200 g **Knorr Professional Potage Toscan aux Tomates 10 kg**

100 g **Knorr Professional Tortellini Al Formaggi**

-- sel

50 g basilic frais



**Conseil menu!** Surpassez-vous avec nos soupes Knorr Professional. Utilisez également cette base comme sauce pour préparer les pâtes présentées ci-dessous, par exemple. Simple et délicieux!

**LASAGNES AUX COURGETTES ET À LA FETA**

**MIJOTÉ DE GNOCCHI, TOMATE ET POIVRON GRILLÉ**

PRÉPARATION

PRÉPARATION



PRÉPARATION



Unilever  
Food  
Solutions



#### ASTUCE € : CONDITIONNEMENTS 10 KG

Grands conditionnements = plus de rendement. Une manière efficace de réduire vos coûts alimentaires.



## JEUDI

### SOUPE DE POTIRON AU FENOUIL RÔTI, CHORIZO ET CRÈME FRAÎCHE

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 3,92 €

#### FENOUIL

- 10 bulbes de fenouil
- huile de tournesol
- sel et poivre

#### SOUPE

- 20 l eau
- 2 kg **Knorr Professional Soupe de Tomates et Potiron 10 kg**

#### HUILE

- 200 g **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 30 g huile d'olive



PRÉPARATION



## VENDREDI

### POTAGE D'ASPERGES ORIENTAL AU POULET ET AU LAIT DE COCO AVEC UN SOUPÇON DE CURRY

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 1,19 €

#### POTAGE

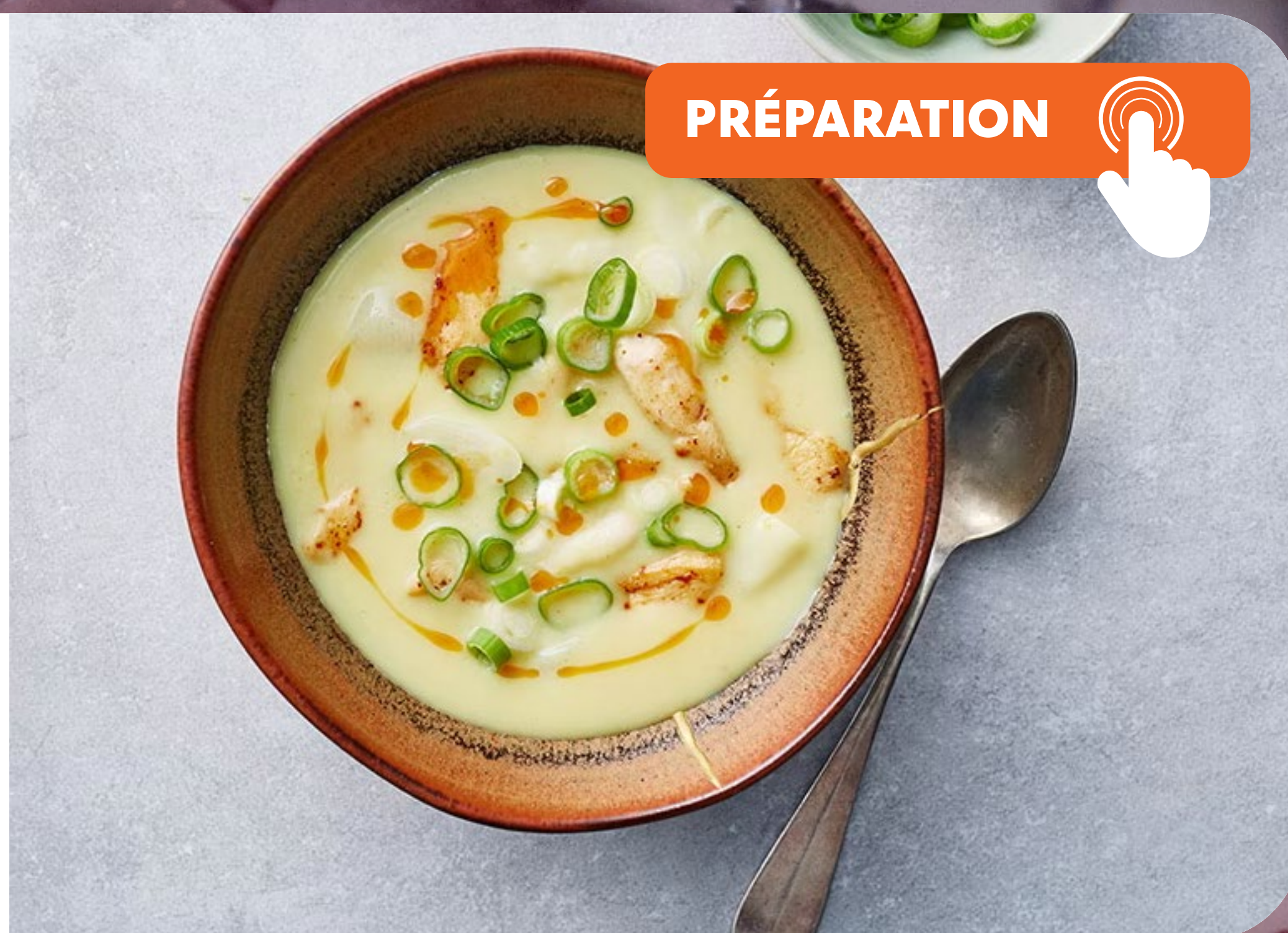
- 1,5 l eau
- 1,5 l lait de coco
- 50 g **Knorr Primerba Curry**
- 250 g **Knorr Professional Crème d'Asperges 10 kg**

#### GARNITURE

- 600 g blanc de poulet
- 1 botte jeunes oignons
- 30 g huile de tournesol
- 1 kg asperges blanches, cuites
- sel et poivre



PRÉPARATION



## SAMEDI

### SOUPE DE POISSON ET DE POMMES DE TERRE

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 3,01 €

- 50 ml huile d'olives
- 200 g oignons, coupés en dés
- 500 g légumes pour potage
- 25 g purée de tomates
- 1 pc feuilles de laurier
- 1 l eau
- 16 g **Knorr Professional Bouillon de Viande en Pâte 10 kg**
- 572 g pommes de terre

#### GARNITURE

- 300 g poisson à chair ferme, au choix
- 25 g câpres
- 200 g cornichons aigres, en morceaux
- 300 g **Knorr Professional Napoletana Boîte Sauce tomate**



PRÉPARATION



#### ASTUCE

pour garnir votre potage, utilisez un poisson à chair ferme de votre choix.

## DIMANCHE

### SOUPE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS ET AU POULET

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 0,48 €

- 2 l eau
- 400 ml crème
- 50 ml porto
- 100 g émincé de poulet
- 100 g champignons sauvages, surgelés
- ciboulette
- 180 g **Knorr Professional Crème de Champignons 10 kg**



PRÉPARATION



Unilever  
Food  
Solutions



Knorr  
PROFESSIONAL



#Prepped for tomorrow  
at [ufs.com](https://www.ufs.com)