



LE REPAS EST
UNE FÊTE !
VOTRE EXPÉRIENCE, NOTRE MISSION

Retour aux bases



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Le catering dans le secteur des soins devient de plus en plus complexe. Avec les allergènes, les régimes et les problèmes de santé. Avec des exigences de qualité de plus en plus pointues et des budgets calculés au plus juste. Et avec la lutte incessante contre le coronavirus. Pour cette édition de printemps, nous avons donc décidé de retourner à l'essentiel, à ce qui fait de votre métier le plus beau du monde : faire une fête de chaque repas. Simplement en proposant une bonne cuisine, saine et délicieuse, en réunissant les gens autour d'une table et en leur permettant de se régaler ensemble.

Mais alors, qu'est-ce qui est essentiel dans une expérience culinaire ? Pour nous, il est tout d'abord question de **produits et de préparations qui rendent les gens heureux**, qui leur rappellent de beaux souvenirs et qui leur ouvrent l'appétit. Ensuite, une expérience culinaire est également une question de compagnie : **de conversations agréables, d'éclats de rire** et de nouveaux souvenirs qui se forment.

Cette brochure vous apporte toute l'inspiration nécessaire pour retourner aux bases. Surprenez en proposant un peu plus souvent des classiques puisés dans la cuisine de grand-mère mais auxquels vous aurez ajouté une petite touche moderne. Inspirez-vous des thèmes, des fêtes et d'événements importants pour les repas et pour les activités. Et dans la mesure du possible, impliquez les résidents et les patients.

Retour aux bases

Un début d'année riche en thèmes

Jours fériés, événements importants, toute une semaine consacrée à la soupe ou aux légumes,... Avec notre calendrier à thème, vous ne devrez plus jamais réfléchir à ce que vous allez mettre au menu les semaines suivantes. Interprétez joyeusement le Lundi perdu, la Saint-Valentin ou le Carnaval. Mettez votre cuisine et vous-même dans l'ambiance de ces différents thèmes. Et faites naître un grand sourire sur le visage de vos résidents et patients. Vous recevrez le calendrier à thème, version papier, et vous le trouverez aussi en version digitale sur ufs.com/collectivites.



Menus à Mixer

Découvrez des recettes prêtes à l'emploi et des accompagnements assortis pour composer vos repas



Calendrier

Les plats marqués de ce symbole se rapportent à une fête ou un événement.



Cook & Save

Épargnez pour de chouettes colis d'animation pour que le repas soit encore une plus belle fête.



Recettes inspirantes

- 4** **Bavarois d'anguille**
au pain d'épices et à la pomme verte
- 6** **Soupe crémeuse de chicons**
au thym et gaufrettes au jambon
- 8** **Chou-fleur, crème de mascarpone-roquette** et haricots cannellini
- 9** **Velouté de céleri rave,**
noix et fromage bleu
- 10** **Soupe de betterave rouge,**
chou-rave et pomme
- 12** **Filet de saumon**
en croûte de moutarde et persil
- 14** **Sauté de porc pané,**
tomate-basilic, penne et pesto de brocoli
- 15** **Collier d'agneau aux jeunes légumes**
et chorizo, avec pommes de terre Roseval
- 16** **Ragoût de poulet**
aux tomates et aux poivrons

4 soupes revigorantes

6



Les meilleurs classiques du début de l'année, avec une petite touche moderne

12





Bavaise d'anguille au pain d'épices et à la pomme verte

Coût des aliments
par personne : 3,34 €

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 500 g de filet d'anguille fumée
- 400 ml de crème culinaire
- 400 ml de crème sure
- 80 g **Knorr Texture Gélatine**
- 150 ml de crème fraîche
- 10 g **Knorr Aromat pour Poisson**
- 40 g de pain d'épices, sans croûtes

GARNITURE

- 50 ml **Hellmann's Vinaigrette Citrus**
- 300 g pomme verte, en morceaux

HELLMANN'S VINAIGRETTE CITRUS

Une vinaigrette faite avec les meilleurs citrons de Murcie, la couche d'huile et de vinaigre se séparent naturellement.



KNORR 1-2-3 AROMAT CONDIMENT EN POUDRE POUR POISSON

Ce mélange d'épices avec du sel, du poivre, de l'ail et du curcuma est un super assaisonnement pour tous vos plats à base de poisson.

PRÉPARATION

1. Nettoyez complètement l'anguille et faites mariner les restes une demi-heure dans la crème culinaire, avec la crème sure et le Knorr Aromat pour Poisson, puis les mixer finement.
2. Si nécessaire, passez le mélange dans un passe-sauce avant d'y dissoudre la Knorr Texture Gélatine.
3. Laissez refroidir jusqu'à environ 35°C.
4. Battez la crème fraîche jusqu'à obtenir la consistance d'un yaourt épais.
5. Incorporez la crème fraîche et l'anguille coupée en dés.
6. Assaisonnez avec du poivre et du sel.
7. Posez le pain d'épices au fond d'un moule et recouvrez avec le bavaise.
8. Laissez prendre jusqu'à ce que l'ensemble soit suffisamment dur pour être démoulé.

GARNITURE

Finissez avec de la pomme râpée grossièrement mélangée à de la vinaigrette Hellmann's Citrus.



La cuisine de grand-mère

Découvrez 10 activités originales pour votre maison de repos et de soins. Comme un bingo avec des classiques de la cuisine, une promenade gourmande ou l'élection d'une étoile Michelin.



« Partager un repas incite les résidents à l'action »

Le campus Knokke-Heist de l'AZ Zeno est le cœur culinaire du réseau hospitalier Oostkust. Ici, plus de 1000 repas sont produits chaque jour. Non seulement pour l'hôpital, mais aussi pour la maison de repos et de soins et les résidences service de l'asbl De Lindeboom. Les 600 personnes âgées sont impliquées, autant que possible, dans la cuisine.

Une cuisine qui émeut

Pieter De Smet, manager du catering : « Nous tenons compte de toutes les remarques qui nous sont faites pendant les réunions des résidents. Beaucoup de remarques positives sont enregistrées pour un plat ? Alors, nous le préparerons plus régulièrement. Quelqu'un nous suggère une autre sauce pour accompagner une préparation ? Nous adaptons immédiatement cette préparation. Nous voulons que les repas incitent positivement les résidents à l'action, qu'ils en parlent en sortant de table et qu'ils créent des souvenirs. »

Fête du potiron

« Dernièrement, nous avons organisé un concours de potiron dans une maison de repos et de soins. Les résidents étaient invités à deviner combien pesait le plus grand potiron de notre potager. Et après le concours, tous les résidents ont aidé à préparer une soupe de potiron avec la récolte. Ça a créé beaucoup d'animation. »

Visite guidée des cuisines

« Parmi les résidents, il y a également quelques personnes qui ont travaillé dans le secteur horeca ou dans une cuisine communautaire. Il nous arrive de les inviter dans nos cuisines. Ils ouvrent alors de grands yeux et ne cachent pas leur enthousiasme. Avec environ 600 résidents, il n'est pas évident de proposer un service vraiment personnalisé, mais ils se montrent malgré tout tellement reconnaissants. »

Un environnement propice à la guérison

« Notre réseau hospitalier croit en un environnement propice à la guérison. L'aménagement chaleureux de nos chambres et des espaces communs, des menus savoureux, l'atmosphère cordiale et l'environnement verdoyant contribuent au bien-être des résidents. Saviez-vous que la maison de repos et de soins Polderzicht de Blankenberge et Tilia de Maldegem possédaient leur propre café ? Quand on y pénètre, on a l'impression de retourner une centaine d'années en arrière. On y voit un tourne-disques sur un vieux comptoir en bois. À certains moments, le café est rempli de joueurs de cartes et à l'arrière-plan, on entend Edith Piaf et les résidents y dégustent un petit apéritif. Ces expériences agréables et la participation des résidents ont également une répercussion dans les soins. »



PARTICIPEZ À LA CRÉATION ET TRANSFORMEZ CHAQUE REPAS EN FÊTE

Participer aiguisé l'appétit. Impliquez vos résidents et vos patients dans plus de moments de cuisine et de dégustation : cultiver des légumes, composer le menu et cuisiner tous ensemble. **Découvrez plus d'idées de cocreation sur notre site internet.**

Vous voulez en savoir plus sur la cocreation ? Scannez ici !



Épargnez pour un colis de printemps
Avec Cook & Save vous épargnez pour un colis d'animation et des idées de recettes, des suggestions d'animations et de la décoration.

**Tentez de remporter
10 000 euros**

**Posez votre candidature pour
"Le repas est une fête"-award 2022**

Avec Le Repas est une Fête ! Unilever Food Solutions part à la recherche d'idées originales articulées autour de l'alimentation dans le secteur social. Votre équipe essaie-t-elle d'imaginer des formules innovantes pour les repas de vos résidents, clients et patients, pour que chaque menu soit une vraie fête ? Ou travaillez-vous sur une idée terriblement originale ? Alors, inscrivez-vous au Le Repas est une Fête ! award 2022. Le gagnant remporte 10 000 euros. Et les autres participants gagnent aussi des prix gourmands.

Gardez un oeil sur le site internet www.lerepasestunefete.be pour ne pas rater l'inscription

Soupe crémeuse de chicons au thym et gaufrettes au jambon

SEMAINE DE LA SOUPE

21-25 janvier 2022

Imaginez une ode à la soupe qui dure toute une semaine. Trouvez de l'inspiration dans cette brochure et sur notre site internet. Scannez vite ce code.

Scannez ce code pour plein d'inspiration soupe.



Coût des aliments par personne : 1,31 €

Soupes



KNORR PROFESSIONAL POTAGE BELGE AUX CHICONS

Une soupe prête à l'emploi qui laisse place à la personnalisation. Avec du jambon Ganda ou du saumon fumé ? Quelle garniture allez-vous choisir ?



KNORR PROFESSIONAL BOUILLON DE LÉGUMES EN POUDRE

La base idéale pour votre soupe. Fait avec des légumes issus de l'agriculture durable. Convient pour les recettes véganes.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 l d'eau
- 10 g de **Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre**
- 500 g de chicons
- 100 g de blanc de poireaux
- 100 g de céleri blanc
- 120 g de **Knorr Potage Belge aux Chicons**
- 200 g de crème culinaire
- 10 g de **Knorr Primerba Thym**
- 300 ml d'eau
- 100 ml de crème culinaire
- 140 g de **Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins**
- 150 g de jambon allumettes Ganda
- 50 g de Parmesan

PRÉPARATION

1. Portez l'eau à ébullition avec le Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre et incorporez les chicons, les blancs de poireaux et le céleri.
2. Laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient al dente et mixez finement la soupe.
3. Portez à nouveau à ébullition et incorporez le Knorr Professional Potage Belge aux Chicons sans cesser de remuer et laissez mijoter 5 minutes.
4. Terminez avec la crème culinaire et le Knorr Primerba Thym.
5. Pour les gaufrettes de jambon : mélangez l'eau, la crème culinaire et la Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins jusqu'à obtenir une masse homogène.
6. Incorporez les allumettes de jambon Ganda et le Parmesan.
7. Avec la pâte, préparez des gaufrettes dans un gaufrier et servez avec la soupe.

Allergènes

Unilever Food Solutions vous aide à vous constituer un vrai savoir-faire dans le domaine des allergènes, d'une cuisine sans allergènes et d'une information correcte de vos clients.

Scannez ce code pour plus d'infos sur les allergènes.



Chou-fleur, crème de mascarpone-roquette et haricots cannellini

€ Coût des aliments par personne : 1,03 €

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 l d'eau
- 40 g de **Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre**
- 100 g d'oignons
- 100 g de céleri
- 1 kg de chou-fleur
- 100 g de roquette
- 90 ml d'huile d'olive extra vierge
- 40 g de **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 20 g de **Knorr Professional Purée d'Épices au 3 Poivres**
- 260 g de mascarpone
- 400 g haricots cannellini en boîte

PRÉPARATION

1. Portez l'eau à ébullition et incorporez le Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre, les oignons, le céleri et le chou-fleur.
2. Portez le tout à ébullition et faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient cuits al dente.
3. Mixez finement la roquette avec l'huile d'olive, le Knorr Primerba Fines Herbes, le Knorr Professional Purée d'Épices au 3 Poivres et le mascarpone jusqu'à obtenir une masse homogène et lisse.
4. Mixez finement la soupe, ajoutez la crème de roquette et terminez avec les haricots cannellini.



Saveurs authentiques

Retournez aux bases avec des recettes classiques et créez ainsi une ambiance familiale à table.

Scannez ce code pour plus de bons plans.



Velouté de céleri rave, noix et fromage bleu

€ Coût des aliments par personne : 1,30 €

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 l d'eau
- 40 g de **Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre**
- 1 kg de céleri rave en dés
- 150 g d'oignons, coupés en dés
- 500 ml de crème culinaire
- 150 g de Cambozola
- 100 ml d'huile de noix
- 60 g **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc**
- 60 g de noix, hachées

PRÉPARATION

1. Portez l'eau à ébullition, incorporez le Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre, le céleri rave et les oignons.
2. Faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient al dente et les mixez finement.
3. Ajoutez la crème culinaire et portez à nouveau à ébullition en incorporant le Cambozola et l'huile de noix.
4. Épaississez avec le Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc.
5. Juste avant de servir, ajoutez les noix.

À partir de février
SPÉCIAL LÉGUMES

Sautés, cuits vapeur, au wok ou bouillis à l'eau : en février Unilever Food Solutions fait la part belle aux légumes et vous propose de bons plans pour les cuisiner, des anecdotes surprenantes et des recettes prêtes à l'emploi - saines, délicieuses et respectueuses de tous les budgets.



Vive les légumes. Surprenez vos résidents avec tous les trésors du potager.

Inscrivez-vous maintenant et soyez parmi les premiers à recevoir notre version digitale du Spécial Légumes



KNORR PROFESSIONAL BOUILLON DE LÉGUMES EN POUDRE
Le Bouillon de Légumes pour les chefs exigeants. Une base pour vos soupes, sauces, préparations à base de légumes et de viande.



Un sérieux coup de main pour le planning de vos menus

Cette brochure et notre site internet sont bourrés d'inspiration pour vos menus, pour toutes les saisons, pour toutes les circonstances. Choisissez une préparation et combinez-la avec d'autres recettes. Et voilà déjà une petite suggestion pour la Saint-Valentin. Vous allez bientôt présenter des assiettes pleines d'amour à table.

Soupe de betterave rouge, chou-rave et pomme

Coût des aliments par personne : 0,50 €

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 l d'eau
- 10 g **Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre**
- 375 g de betteraves rouges cuites
- 125 g de chou-rave, en morceaux
- 150 g de jonagold, en morceaux
- 150 g d'oignons rouges, en morceaux
- 140 g **Knorr Professional Potage de Légumes Oubliés**
- 200 ml de crème culinaire
- 150 g de crème sure

PRÉPARATION

1. Portez l'eau à ébullition avec le Knorr Professional Bouillon de Légumes, la betterave rouge, le chou-rave, la jonagold et l'oignon rouge.
2. Laissez mijoter jusqu'à cuisson complète des légumes avant de mixer.
3. Portez la soupe à ébullition et incorporez le Knorr Professional Potage de Légumes Oubliés en remuant. Laissez mijoter 5 minutes.



MENU DE LA SAINT-VALENTIN



ENTRÉE
Soupe de betterave rouge au chou-rave et pomme

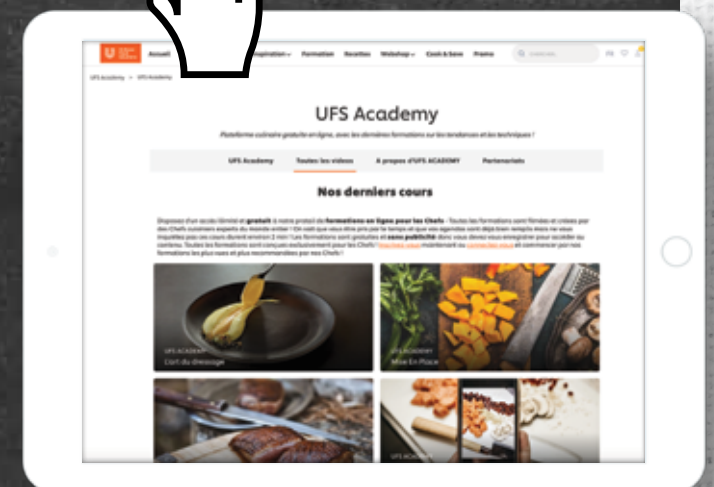
PLAT PRINCIPAL
Escalope de porc panée, tomate-basilic, penne et pesto de brocoli

DESSERT
Cheesecake aux agrumes, gelée de fraises

PLUS D'INSPIRATION ?



UFS ACADEMY



Vous passez vos journées le nez dans vos casseroles. Et pourtant, ce n'est pas mal de prendre de temps en temps un peu de recul, de regarder de l'autre côté du mur et de trouver une inspiration culinaire nouvelle. À l'UFS Academy vous trouvez des vidéos de chefs professionnels du monde entier, traitant de nouvelles techniques de cuisine, de nouveaux produits et de tendances culinaires. Regardez-les toutes GRATUITEMENT sur unileverfoodsolutions.be.

Formation Soupes



Regardez la préparation d'un consommé, d'une soupe chinoise aux œufs brouillés et d'une soupe de poireaux aux pommes de terre.

Gaspillage alimentaire



Ainsi vous minimisez les déchets dans votre cuisine collective.

Saint-Valentin dans une maison de repos et de soins



Nous ne nous contentons pas de vous inspirer un Menu de la Saint-Valentin plein d'amour. Sur notre site internet nous vous suggérons aussi des activités sur le même thème.

Scannez vite ce code pour ajouter encore un peu plus d'amour dans l'air.



Filet de saumon en croûte de moutarde et persil

Purée de cresson aux câpres et sauce Noilly Prat

À partir de mars
TOUT LE MONDE
DEMANDE UN BARBECUE

Nous ouvrons la saison des grillades avec un Spécial Barbecue débordant de recettes : viandes, poissons et légumes cuits au barbecue, des salades, des sauces et des accompagnements originaux. Attirez tous les résidents à l'extérieur et rendez vos voisins jaloux avec les odeurs les plus succulentes.



Vous voulez rester au courant de tous nos « Specials » ?

Scannez le code et communiquez-nous vos données.



Plats
principaux

Coût des aliments
par personne : 5,89 €



KNORR FONDS DE CUISINE FONDS DE POISSON

Un fond de poisson sans grumeaux comme base pour vos soupes, sauces et préparations à base de poisson. Prêt à l'emploi et plein de goût.



KNORR FONDS DE CUISINE ROUX BLANC

Un roux qui ressemble à s'y méprendre à un roux maison : avec la bonne proportion de matière grasse et de farine, d'un goût neutre.



KNORR PRIMERBA THYM

Les assaisonnements Primerba, tellement similaires à des plantes aromatiques fraîches. Dosez avec modération, pour vos préparations chaudes et froides.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1,5 kg de filet de saumon
- 50 g d'**Amora Moutarde de Dijon**
- 20 g de persil, haché
- 10 g de panko
- 15 g de matière grasse
- 80 g de fenouil, finement haché
- 30 g d'échalottes, surgelées
- 200 ml de Noilly Prat
- 200 ml de vin blanc
- 1 feuille de laurier
- 5 g de **Knorr Primerba Thym**
- 500 ml d'eau
- 40 g de **Knorr Fonds de Cuisine de Poisson**
- 500 ml de crème culinaire
- 10 g de **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc**
- 25 ml de vinaigre de sherry
- 2 l d'eau
- 500 g de **Knorr Purée de Pommes de Terre Gourmet**
- 250 ml de crème culinaire
- 250 g de beurre
- 60 g de câpres
- 200 g de cresson, finement haché (4 bouquets)
- poivre, sel et noix de muscade

PRÉPARATION

SAUMON :

1. Assaisonnez le saumon avec du sel et du poivre.
2. Le badigeonner d'un peu de moutarde de Dijon Amora. Mélangez le persil haché et la chapelure et saupoudrez le tout sur la couche de moutarde.
3. Faites cuire le saumon au four préchauffé à 200 °C.

DES LÉGUMES & DE LA SAUCE :

1. Faites chauffer la matière grasse et y faites revenir le fenouil et les échalotes.
2. Versez la Noilly Prat et le vin blanc, ajoutez la feuille de laurier et le Knorr Primerba Thym.
3. Réduisez de moitié, versez l'eau, incorporez le Knorr Fonds de Cuisine de Poisson et la crème culinaire.
4. Réduisez jusqu'aux 2/3 et épaississez avec le Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc jusqu'à obtenir l'épaisseur désirée.
5. Assaisonnez avec du poivre et du sel et terminez au dernier moment avec le vinaigre de sherry.

PURÉE DE POMMES DE TERRE :

1. Portez l'eau pour la purée à ébullition et, hors du feu, incorporez en remuant la Knorr Purée de Pommes de terre Gourmet.
2. Incorporez la crème culinaire, le beurre, les câpres et le cresson.
3. Assaisonnez avec le poivre, le sel et la noix de muscade.



€ Coût des aliments
par personne : 3,43 €

Sauté de porc pané, tomate-basilic, penne et pesto de brocoli

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

POUR LA SAUCE TOMATE

- 100 ml d'huile d'olive
- 50 g d'échalottes surgelées
- 20 g de **Knorr Professional Purée d'Epices à l'Ail**
- 50 g de **Knorr Primerba Basilic**
- 1 kg de **Knorr Collezione Italiana Tomatino**
- 250 ml d'eau

POUR LE PESTO

- 400 g de fleurettes de brocoli surgelées
- 30 g de **Knorr Primerba Basilic**
- 15 g de **Knorr Professional Purée d'Epices au Poivre**
- 80 g de Parmesan
- 30 g de noisettes
- 45 ml d'huile d'olive
- 15 ml d'huile de sésame
- 25 g de tomates marinées
- 800 g de **Knorr Collezione Italiana Pâtes Penne**
- 150 g de matière grasse
- 1,8 kg de sauté de porc pané

PRÉPARATION

1. Chauffez l'huile d'olive et y faites revenir les échalotes, sans les brunir.
2. Ajoutez la Knorr Professional Purée d'Epices à l'Ail, le Knorr Primerba Basilic, la Knorr Collezione Italiana Tomatino et l'eau et portez à ébullition.
3. Laissez mijoter jusqu'à ce que les échalotes soient al dente.
4. Faites cuire les fleurettes de brocoli à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient al dente et les laisser refroidir.
5. Mixez les fleurettes de brocoli cuites avec le Knorr Primerba Basilic, le Knorr Professional Purée d'Epices au Poivre, le Parmesan, les noisettes, l'huile d'olive, l'huile de sésame et les tomates marinées pour faire un pesto.
6. Faites cuire les penne al dente et les mélangez avec le pesto.
7. Faites chauffer la matière grasse et y faites cuire les sautés de porc.

PENSEZ AUSSI AUX VÉGÉTARIENS



Remplacez l'escalope de porc par des **NoChicken Chunks** de The Vegetarian Butcher™ pour une version végétarienne ; Scannez le code pour plus de recettes végétariennes.



Collier d'agneau aux jeunes légumes et chorizo, avec pommes de terre Roseval

€ Coût des aliments
par personne : 5,76 €

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 250 g de matière grasse
- 2 kg de collier d'agneau, en dés
- 300 ml de vin rouge
- 800 ml d'eau
- 60 g de **Knorr Professional Jus de Veau Lié**
- 60 g de **Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun**
- 1,5 kg de pommes de terre Roseval, coupés en 2
- 500 g de courgettes vertes, en demi-tranches
- 500 g de poivrons rouges, en julienne
- 500 g d'aubergines, en demi-tranches
- 200 g de chorizo
- 200 g d'olives noires
- 40 g de **Knorr Primerba Ail**
- 40 g de **Knorr Primerba Pesto Rouge**
- 200 g de **Knorr Collezione Italiana Napoletana**

PRÉPARATION

1. Faites chauffer la moitié de la graisse, y faites brunir le collier d'agneau, ajoutez le vin rouge et l'eau, portez à ébullition et ajoutez le Knorr Professional Jus de Veau Lié tout en remuant.
2. Laissez mijoter le collier d'agneau environ 1 heure et demie ou jusqu'à ce qu'il soit cuit.
3. Eventuellement liez avec Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun.
4. Faites chauffer le reste de la graisse et y faites cuire les pommes de terre 10 minutes. Incorporez ensuite les courgettes vertes, le poivron rouge, les aubergines et poursuivez la cuisson 10 minutes.
5. Incorporez le chorizo, les olives, le Knorr Primerba Ail, le Knorr Primerba Pesto Rouge et la Knorr Collezione Italiana Napoletana.
6. Couvrez et poursuivez la cuisson une quinzaine de minutes.



MENU DE PÂQUES



ENTRÉE

Chou-fleur à la crème de mascarpone et roquette et haricots cannellini

PLAT PRINCIPAL

Collier d'agneau et pommes de terre roseval, légumes primeurs et chorizo

DESSERT

Muffins

PLUS D'INSPIRATION ?



Ragoût de poulet aux tomates et aux poivrons



KNORR COLLEZIONE ITALIANA TOMATO PRONTO NAPOLETANA

Sans gluten et végane, à base de 100 % de tomates italiennes, issues de cultures durables.



KNORR PROFESSIONAL PURÉE D'ÉPICES AU POIVRON

L'assaisonnement idéal pour vos sauces, soupes, plats étuvés et légumes.



KNORR PROFESSIONAL BOUILLON DE POULE EN POUDRE

Préparé avec du vrai poulet, avec le goût intense et naturel d'un bouillon maison.

Plats principaux

€ Coût des aliments
par personne : 3,86 €

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 300 ml d'huile d'olive
- 1,8 kg de cuisse de poulet
- 1,5 kg de poivrons verts, en julienne
- 500 g de beignets d'oignon
- 250 ml de vin blanc
- 2 kg de **Knorr Collezione Italiana Napoletana (poche)**
- 15 g de **Conimex Sambal Oelek**
- 30 g de **Knorr Professional Purée d'Épices au Poivron**
- 50 g de **Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail**
- 500 g de **Knorr Riz Long Grain**
- 1 l d'eau
- 30 g de **Knorr Professional Bouillon de Poule en Poudre**

PRÉPARATION

1. Faites chauffer la moitié de l'huile d'olive et y faites revenir les filets de poulet jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les mettre de côté.
2. Faites chauffer le reste de l'huile d'olive et y faites revenir les poivrons verts et les oignons.
3. Incorporez le vin blanc et laissez cuire 5 minutes.
4. Incorporez la Knorr Collezione Italiana Napoletana, la Conimex Sambal Oelek, la Knorr Professional Purée d'Épices au Poivron et la Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail
5. Portez à ébullition, incorporez le poulet et laissez mijoter 15 minutes.

LE RIZ :

1. Placez le riz dans un gastrobak, versez l'eau et le Knorr Professional Bouillon de Poule.
2. Faites cuire le riz à la vapeur à 100 %, 98 °C pendant 35 minutes.

UN MIJOTÉ À DEGUSTER AVEC LES DOIGTS

En adaptant la structure de ce plat, même vos résidents qui souffrent de problèmes de déglutition peuvent profiter de ce grand classique.

Scannez le code pour obtenir la recette de ce fingerfood.



Cook & Save

BOOSTEZ L'AMBIANCE

On fait la fête avec Unilever Food Solutions. Parce que avec notre programme d'épargne Cook & Save vous épargnez pour un colis de base contenant du matériel pour mettre de l'ambiance et organiser des animations au sein de votre établissement. A moins que vous ne préféreriez un colis premium avec encore plus de surprises ? Ces chouettes colis d'animation vous attendent et attendent déjà vos résidents pour que ce début d'année soit inoubliable.

Découvrez les paquets d'animation sur notre site.
Scannez ici !



Voici ce que vous trouvez dans le

COLIS D'ANNIVERSAIRE* :

Colis de base d'une valeur de 50 €

- Matériel de décoration de qualité contenant, entre autres, des guirlandes torsadées, une guirlande de petits drapeaux, ...
- Chouettes jeux pour les résidents
- Des échantillons de produits UFS à utiliser sur place

Colis Premium d'une valeur de 200 €

- Matériel de décoration de qualité contenant, entre autres, des guirlandes torsadées, une guirlande de petits drapeaux, des éventails en papier, des cartes d'anniversaire, des chapeaux rigolos & un calendrier pour les anniversaires
- Des activités amusantes pour les résidents
- Des tickets de cinéma pour le chef ou son équipe
- Des échantillons de produits UFS à utiliser sur place

Voici ce que vous trouverez dans le

COLIS DE PRINTEMPS* :

Colis de base d'une valeur de 50 €

- Décoration d'ambiance comme des guirlandes de lierre ou de petits drapeaux pour le restaurant
- Des jeux et quiz thématiques pour les résidents
- Des échantillons de produits UFS à utiliser sur place

Colis Premium d'une valeur de 200 €

- Matériel de décoration de qualité contenant, entre autres, des guirlandes de lierre, des guirlandes torsadées, une guirlande de petits drapeaux, ...
- Animation thématique comme des sachets de semences pour un potager de printemps, des quiz et des jeux de mémoire
- Des tickets de cinéma pour le chef ou son équipe
- Des échantillons de produits UFS à utiliser sur place

* Le contenu des colis peut varier selon la disponibilité des articles



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.