



Mes actualités + Mes recettes
Restauration scolaire



La cuisine en 5 ingrédients

+ 1 produit BEL



LE GOÛT D'EN FAIRE **TOUT UN FROMAGE**

Sommaire

Dans le contexte d'inflation et de crise énergétique, les chefs cuisiniers doivent se montrer toujours plus créatifs pour élaborer des plats sains avec de petits budgets et parfois peu de main-d'œuvre. Dans cette seconde édition spéciale **50 ans Bel Foodservice**, nous vous proposons huit recettes simples et savoureuses. Elles ont été imaginées par le consultant culinaire Franck Beuzeval et les conseillers culinaires Bel, avec la collaboration de notre diététicienne Julie Loucheur. A vos fourneaux !

LA CUISINE EN 5 INGRÉDIENTS + 1 PRODUIT BEL

- 3 Bel Foodservice, 50 ans d'engagement, pour une alimentation plus saine et responsable pour tous
- 4 Les recettes : la cuisine en 5 ingrédients + 1 produit Bel
 - 5 Soufflé de pomme de terre à la ciboulette et La Vache qui rit®
 - 6 Gâteau de pomme de terre et Boursin® Cuisine
 - 7 Orzo façon risotto aux épinards et aux poireaux et La Vache qui rit®
 - 8 Gratin d'épinards et gnocchis aux amandes et Boursin® Cuisine
 - 9 Gratin de patate douce, végétarien et Boursin® Cuisine
 - 10 Enchiladas végétariennes et La Vache qui rit® Bio
 - 11 Curry de bœuf aux carottes et Cantadou Curry®
 - 12 Tiramisu hivernal à l'orange, à la cannelle et Kiri®
- 13 5 astuces
- 14 Une gamme conventionnelle, complète et clef en main
- 15 Une offre variée bio, en réponse à Egalim
- 16 Terra Nostra : un offre à la coupe Bio
- 17 Interview client : Lilian LELONG, Lycée Claude Monet, Le Havre
- 18 Une offre adaptée à tous : Pom'potes®, Materne® et Mont Blanc®
- 19 Les petites recettes au Mont Blanc®
- 20 Notre gamme



BEL FOODSERVICE 50 ANS D'ENGAGEMENT POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAIN ET RESPONSABLE POUR TOUS !



50 ans d'engagement
Pour une alimentation plus saine et responsable pour tous.



Juste rémunération
Depuis 2018, accord annuel sur le prix du lait. Prix 2023 : 471€/1000l + une prime qualité pour une moyenne révisée à 496€/1000l. Un prix basé sur des coûts de production réels et fixes pour 15 mois.



100% français⁽¹⁾
Des fromages et des desserts laitiers fabriqués à base d'ingrédients français et produits en France.



Pratiques d'élevage responsables
Vaches nourries sans OGM (<0,9%) et élevées en pâturages



La recyclabilité un enjeu clé
Pour la réduction de l'impact environnemental de nos emballages depuis leur conception jusqu'à la gestion des déchets.



Vergers écoresponsables
Chez Pom'Potes® et Materne® ; les pommes sont issues exclusivement de vergers respectant la « Charte Vergers écoresponsables » (et toujours 100% françaises).

⁽¹⁾ Sauf: Kiri Tartine et Cuisine fabriqué en Pologne et Terra Nostra fabriqué au Portugal

FABRIQUÉS DANS NOS 8 SITES DE PRODUCTION FRANÇAIS⁽²⁾



⁽²⁾ Hors produits sous-traités (Syrtos, Toastinette), Kiri Tartine & Cuisine (Charzele, Pologne), Terra Nostra : (Les Açores, Portugal)



Les recettes

LA CUISINE
EN 5 INGRÉDIENTS
+ 1 PRODUIT BEL



La conjoncture actuelle nous incite à repenser notre fonctionnement et nous oblige à être plus vigilant sur nos coûts recettes.

Les 5 bonnes raisons d'adopter ce livret recettes avec 5 ingrédients seulement :



Facile, simple et rapide :

Des recettes demandant peu de manipulations, avec des entrées et des plats essentiellement composés d'ingrédients aux coûts maîtrisés et offrant la possibilité de se fournir en frais ou en surgelé.



Frais et savoureux :

La gamme Bel Foodservice apporte à vos élèves le plaisir de manger simplement et avec une touche de gourmandise et ça depuis....



Entrée



Végétarien

Soufflé de pomme de terre à la ciboulette et La Vache qui rit®

⌚ Préparation : 60 min. - Cuisson : 20 min.

€ Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,83 € (ado) / 0,55 € (primaire)

Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 150 enfants en primaire



8 kg de pommes de terre



1,2 kg de jaunes d'œufs liquides



800 g de blancs d'œufs liquides



2 l de lait



300 g de beurre

+

800 g de La Vache qui rit®



Suggestion optionnelle



5 g de noix de muscade



100 g de ciboulette



Progression de la recette

- 1) Tailler les pommes de terre et les cuire dans de l'eau salée.
- 2) Ecraser les pommes de terre.
- 3) Diluer **La Vache qui rit®** dans le lait chaud, ajouter le beurre et la muscade.
- 4) Mélanger le tout avec la purée.
- 5) Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
- 6) Ajouter les jaunes d'œufs et la ciboulette ciselée à la base de purée.
- 7) Monter les blancs (texture ferme), puis les incorporer délicatement à l'appareil.
- 8) Mouler dans des ramequins graissés.
- 9) Faire souffler au four 20 min à 220°C.

Quantités recommandées

Pour un enfant en primaire : 88 g/pers.

Pour un adolescent en collège / lycée : 132 g/pers.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 523 kJ / 125 kcal

Matières grasses : 6 g dont acides gras saturés : 3 g

Glucides : 12 g dont sucres : 2 g - Protéines : 5 g

Sel : 0,2 g - Calcium : 60 mg

Catégorie GEMRCN : entrée



Gâteau de pomme de terre et Boursin® Cuisine



🕒 Préparation : 30 min. - Cuisson : 40 min.

€ Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,70 € (ado) / 0,60 € (primaire)

Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 125 enfants en primaire



6 kg de pommes de terre lavées, cuites et épluchées



2,5 l d'œufs entiers liquide



400 g de farine de maïs



700 g d'oignons



300 g de lardons fumés



2 kg de Boursin® Cuisine

Suggestion optionnelle



35 g de cumin en poudre

Progression de la recette

- 1) Couper les pommes de terre cuites en fines lamelles.
- 2) Eplucher et ciseler finement les oignons puis les faire revenir avec les lardons.
- 3) Préparer l'appareil avec du **Boursin® Cuisine** et les œufs entiers, bien mixer le tout en ajoutant la farine de maïs puis incorporer la poudre de cumin et rectifier l'assaisonnement.
- 4) Disposer dans un moule à cake préalablement chemisé les pommes de terre avec les oignons et les lardons, verser l'appareil, puis enfourner pendant 40 minutes à 180°C (chaleur tournante).
- 5) Laisser refroidir dans son moule avant démoulage et découper en parts égales.

Quantités recommandées

Pour un enfant en primaire : 73 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 91 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 552 kJ / 132 kcal
Matières grasses : 7 g dont acides gras saturés : 3 g
Glucides : 12 g dont sucres : 1 g - Protéines : 5 g
Sel : 0,4 g - Calcium : 26 mg

Catégorie GEMRCN : entrée



Orzo façon risotto aux épinards et aux poireaux et La Vache qui rit®



🕒 Préparation : 50 min. - Cuisson : 12 min.

€ Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,89 € (ado) / 0,71 € (primaire)

Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 125 enfants en primaire



4,5 kg d'orzo ou « pâtes en forme de riz »



7 kg d'épinards en branches surgelés



3,5 kg de poireaux émincés surgelés



1 kg de crème liquide (15% MG)



150 g de graines de courge



1,5 kg de La Vache qui rit®

Suggestion optionnelle



8 g de noix de muscade

Progression de la recette

- 1) Cuire les épinards au four vapeur pendant 10 min. Bien les égoutter.
- 2) Cuire l'orzo dans de l'eau bouillante salée pendant 12 min et laisser refroidir.
- 3) Diluer **La Vache qui rit®** avec la crème et la muscade.
- 4) Torréfier les graines de courge au four.
- 5) Faire suer les poireaux, puis ajouter les épinards.
- 6) Incorporer la sauce à **La Vache qui rit®**, l'orzo cuit et 2/3 des graines de courge.
- 7) Bien mélanger et parsemer de quelques graines de courge.

Quantités recommandées

Pour un enfant en primaire : 177 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 222 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 440 kJ / 105 kcal
Matières grasses : 3 g dont acides gras saturés : 11 g
Glucides : 15 g dont sucres : 2 g - Protéines : 5 g
Sel : 0,2 g - Calcium : 101 mg

Catégorie GEMRCN : accompagnement



Gratin d'épinards et gnocchis aux amandes

et Boursin® Cuisine

🕒 Préparation : 45 min. - Cuisson : 35 min.

€ Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,94 € (ado) / 0,59 € (primaire)



Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 150 enfants en primaire

-  12,5 kg d'épinards surgelés
-  10 kg de gnocchis surgelés
-  1 kg d'amandes effilées
-  1 litre de crème liquide (15% MG)
-  1 kg de fromage râpé



+
2 kg de Boursin® Cuisine

Progression de la recette

- 1) Cuire les épinards au four vapeur pendant 10 min.
- 2) Pocher les gnocchis au four vapeur pendant 10 min.
- 3) Torrifier les amandes au four.
- 4) Diluer le **Boursin® Cuisine** avec la crème liquide.
- 5) Mélanger les épinards, les gnocchis et les amandes torréfiées. Ajouter 2/3 de la sauce au **Boursin® Cuisine**.
- 6) Plaquer dans des plats adaptés et napper du reste de sauce.
- 7) Recouvrir de fromage râpé.
- 8) Passer au four avec salamandre à 200°C pendant 15 min.

Quantités recommandées

Pour un enfant en primaire : 183 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 275 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 571 kJ / 136 kcal
Matières grasses : 8 g dont acides gras saturés : 2 g
Glucides : 13 g dont sucres : 1 g - Protéines : 6 g
Sel : 0,6 g - Calcium : 152 mg

Catégorie GEMRCN : accompagnement



Gratin de patate douce végétarien

et Boursin® Cuisine

🕒 Préparation : 3 h. - Cuisson : 15 min.

€ Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 1,13 € (ado) / 1,00 € (primaire)



Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 125 enfants en primaire

-  5 kg de patates douces
-  5 kg de poireaux surgelés
-  5 kg de champignons surgelés
-  5 kg de lentilles cuites
-  500 g de beurre



+
3 kg de Boursin® Cuisine

Suggestion optionnelle

-  1 kg de fromage râpé

Progression de la recette

- 1) Cuire au four vapeur la patate douce et les poireaux.
- 2) Suer au beurre les champignons.
- 3) Égoutter les lentilles.
- 4) Dans un bac GN I pour le montage : 1 couche de patates douces écrasées, 1 couche de poireaux, 1 couche de champignons et finir avec les lentilles.
- 5) A l'aide d'une poche ajouter le **Boursin® Cuisine** et le fromage râpé.
- 6) Gratiner au four à 175 °C 15 minutes.

Quantités recommandées

Pour un enfant en primaire : 236 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 295 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 386 kJ / 93 kcal
Matières grasses : 5 g dont acides gras saturés : 3 g
Glucides : 7 g dont sucres : 2 g - Protéines : 4 g
Sel : 0,3 g - Calcium : 60 mg

Catégorie GEMRCN : plat



Enchiladas végétariennes

et La Vache qui rit® Bio

🕒 Préparation : 45 min. - Cuisson : 10 min.

€ Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 1,02 € (ado) / 0,68 € (primaire)



Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 100 enfants en primaire



100 tortillas de blé (diamètre : 20 cm)



8 kg de haricots rouges cuits (2 boîtes 5/1)



2 kg de maïs (4 boîtes 4/4)



7,5 kg de mélange de poivrons rouges et verts (surgelés)



4 l de coulis de tomates



2 kg de La Vache qui rit® Bio

Progression de la recette

- 1) Egoutter les haricots rouges et le maïs.
- 2) Faire suer les poivrons.
- 3) Ajouter les haricots rouges, le maïs et le cumin.
- 4) Diluer **La Vache qui rit® Bio** avec le coulis de tomates.
- 5) Ajouter 2/3 de la sauce au mélange de légumes.
- 6) Garnir les tortillas, les rouler, puis les ranger dans un bac gastronome.
- 7) Recouvrir du reste de sauce et parsemer d'emmental râpé.
- 8) Passer au four (salamandre) pendant 10 min.

Quantités recommandées

Pour un enfant en primaire : 275 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 275 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 500 kJ / 119 kcal
Matières grasses : 3 g dont acides gras saturés : 2 g
Glucides : 16 g dont sucres : 3 g - Protéines : 5 g
Sel : 1 g - Calcium : 52 mg

Catégorie GEMRCN : plat

Suggestion optionnelle



20 g de cumin en poudre



2 kg d'emmental râpé



Curry de bœuf aux carottes

et Cantadou Curry®

🕒 Préparation : 45 min. - Cuisson : 20 min.

€ Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 1,36 € (ado) / 0,91 € (primaire)



Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 150 enfants en primaire



10 kg de haché de bœuf surgelé



10 kg de rondelles de carottes surgelées



2,5 kg d'oignons émincés surgelés



2 l de bouillon de bœuf lié



7,5 kg de riz cuit



2 kg de Cantadou Curry®

Suggestion optionnelle



100 g de persil haché

Progression de la recette

- 1) Passer les carottes au four vapeur 10 min.
- 2) Faire revenir les oignons dans un corps gras, puis ajouter la viande hachée.
- 3) Diluer le **Cantadou Curry®** dans le bouillon de bœuf lié.
- 4) Ajouter la sauce dans le mélange viande-carottes.
- 5) Mélanger délicatement et incorporer le persil.
- 6) Assaisonner à votre convenance.
- 7) Servir avec le riz cuit.

Quantités recommandées

Pour un enfant en primaire : 214 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 321 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 549 kJ / 131 kcal
Matières grasses : 7 g dont acides gras saturés : 3 g
Glucides : 10 g dont sucres : 2 g - Protéines : 8 g
Sel : 0,2 g - Calcium : 20 mg

Catégorie GEMRCN : plat



Tiramisu hivernal à l'orange et à la cannelle

et Kiri®



Préparation : 60 min.

Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,73 € (ado) / 0,46 € (primaire)

Ingrédients

pour environ 100 adolescents ou 150 enfants en primaire



2 l de crème liquide (35% MG)



500 g de sucre



10 g de cannelle



2,8 kg de biscuits cuillère



3,5 kg de segments d'orange égouttés



1 kg de Kiri® Professionnel

Progression de la recette

- 1) Fouetter le **Kiri®** au batteur pour le rendre lisse et souple.
- 2) Ajouter la crème et fouetter jusqu'à obtention d'un ruban. Terminer en incorporant le sucre et la moitié de la cannelle.
- 3) Egoutter les segments d'orange.
- 4) Faire réduire le jus des oranges d'un tiers, ajouter le reste de cannelle et réserver.
- 5) Sur une plaque adaptée, déposer une couche de biscuits imbibés du jus d'orange.
- 6) Recouvrir de crème montée au **Kiri®**, puis disposer les segments d'orange.
- 7) Remettre une couche de biscuits par-dessus et recouvrir ensuite avec de la crème montée au **Kiri®**.
- 8) Réserver et mettre au froid pendant deux heures.
- 9) Couper les portions, décorer avec des segments d'orange et saupoudrer de cacao.

Quantités recommandées

Pour un enfant en primaire : 65 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 98 g/pers.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 983 kJ / 236 kcal
Matières grasses : 10 g dont acides gras saturés : 7 g
Glucides : 31 g dont sucres : 22 g - Protéines : 4 g
Sel : 0,2 g - Calcium : 97 mg

Catégorie GEMRCN : dessert



POUR NOS

50 ANS

D'EXPERTISE :
ON VOUS PARTAGE

5 astuces

1

Pour apporter un petit goût de noisettes sans ajouter d'allergène, faites un beurre noisette !

2

Il vous reste des légumes cuits ? Mélangez-les avec de la viande pour faire un gratin.



3

Pour alléger les apports énergétiques de vos gâteaux, remplacez le beurre par de la courgette.



4

Mettez votre fouet et votre saladier 10 minutes au congélateur avant de monter une chantilly. Au contact du froid, l'émulsion est facilitée et donne une consistance plus aérée.



5

Si vous ne souhaitez pas que votre soufflé retombe après la cuisson, ajoutez une cuillère à café de fécule de maïs à vos blancs d'œufs, lorsqu'ils sont correctement battus et bien fermes. Elle apportera de la légèreté à votre préparation.



UNE GAMME CONVENTIONNELLE, COMPLÈTE ET CLEF EN MAIN

NOS INGRÉDIENTS



NOTRE MISSION : VOUS APPORTER DES SOLUTIONS CULINAIRES QUALITATIVES ET VERSATILES POUR FACILITER VOTRE QUOTIDIEN

À CUISINER ET À TARTINER

Cantadou®
1,250 kg
(Nature, Raifort et Ail & Fines Herbes)



500 g
(Nature, Curry, 4 Poivres et Ail & Fines Herbes)



La Vache qui rit®
1 kg et 5,5 kg



Kiri® Professionnel
1 kg



Boursin® Cuisine
1 kg et 5 kg



Kiri® Tartine & Cuisine
500 g



À PARSEMER

Dés de Boursin® surgelés
750 g



1 dés = 3 g

NOS PORTIONS, PRATIQUES ET GOURMANDES



MINI BABYBEL®

98% de lait français et naturellement riche en calcium



KIRI®

Une recette simple, au goût frais et unique avec du lait et de la crème origine France



LA VACHE QUI RIT®

La recette originale au goût iconique aimée par les petits et les grands



Pomme Pêche
Fruit du Dragon

POM' POTES®

- Sans colorant, ni arôme artificiel
- Pommes 100% origine France



Pomme de France
Mirabelle de Lorraine



UNE OFFRE VARIÉE BIO, EN RÉPONSE À EGALIM (2)



OBJECTIFS : 50% DE PRODUITS DE QUALITÉ & DURABLES, DONT 20% DE PRODUITS BIO.

— Les portions —



MINI BABYBEL®
BIO 20G



KIRI® BIO
16,66G



CHANTENEIGE®
BIO 16,66G



LA VACHE QUI RIT®
BIO 16,66G

— La coupe —



MAXI BABYBEL®
BIO 200G



TERRA NOSTRA®
1,3 KG

— Pour le cœur de repas —



LA VACHE QUI RIT®
BIO 1KG

— Pour le dessert —



POM' POTES®
BIO 90 G

(2) Terra Nostra fabriqué au Portugal (2) Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime. / Article 24 LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

UNE OFFRE À LA COUPE BIO

88% des enfants⁽¹⁾ apprécient le goût du Terra Nostra



66% des enfants⁽¹⁾ ont envie de retrouver du Terra Nostra à la cantine

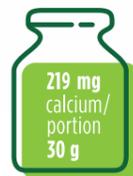


1,3 KG

Lait bio issu de vaches ayant accès aux pâturages **365 jours par an**

Eligible à la subvention France AgriMer

Naturellement riche en calcium



(1) Selon une étude réalisée en février 2023 par la société BEL auprès de 41 personnes entre 6 et 18 ans.
(2) Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition.

INTERVIEW CLIENT

**LILIAN LELONG,
LYCÉE CLAUDE MONET, LE HAVRE**

RÉALISE 500 REPAS PAR JOUR



Grâce au climat humide des Açores, les vaches peuvent être **au pâturage toute l'année.**

Comment l'utilisez-vous ?

Pour moi, il faut essayer de le travailler de différentes façons pour trouver la bonne utilisation ou plutôt celle pour laquelle on aime l'utiliser.

Quels usages privilégiez-vous ?

Je l'utilise surtout dans des sandwiches à froid ou à chaud. Il apporte une fraîcheur laitière. Il m'est aussi arrivé de le servir comme ça. Il passe partout. La qualité du produit reste au rendez-vous contrairement à un emmental par exemple avec lequel on n'arrive pas à avoir un bon résultat final selon ce qu'on veut en faire.

Bien sûr, il ne faut pas brutaliser le produit. Pour les sandwiches à chaud par exemple on ne le grille pas comme un panini, on le cuit doucement au four. J'ai beaucoup aimé l'intégrer dans un bagnat chaud avec de la viande kebab.

Quel est votre retour personnel sur le goût de ce produit ?

Le trouvez-vous bon ?

Il est très doux mais il a du goût, ce n'est pas du tout un produit bas de gamme.

Quel est le retour des élèves sur le goût de ce produit ?

Le trouvent-ils bon ?

Oui ils l'ont fortement apprécié.

Comment se travaille-t-il à la découpe ? Est-il facile à trancher ? Quel outil utilisez-vous pour la coupe ?

J'ai tout testé. Pour les sandwiches, il me fallait des tranches fines, je l'ai donc coupé à la trancheuse, il se tient bien. De même au couteau, il se tient et se coupe facilement. Il est très tendre donc top à couper.

L'emballage est-il pratique ?

Oui très bien. Le produit est sous vide ce qui permet une bonne conservation et c'est très simple à utiliser.



Est-ce vous avez trouvé un produit similaire sur le marché ? Si oui, avez-vous une préférence et pourquoi ?

Pour un usage à froid, il est semblable à une tomme des Pyrénées. Pour un usage à chaud, aucun produit n'est similaire. Il sort complètement du lot.

Connaissez-vous son origine ?

Oui il est portugais il me semble mais ça ne me pose aucun souci.

Quelle est la taille de vos portions ? Est-il facile à calibrer ?

Oui sa forme est très adaptée et sa facilité à la découpe aide. On coupe des tranches carrées puis on les coupe en triangle.

UNE OFFRE ADAPTÉE À TOUS

FRUIT

Materne
DEPUIS 1922

Pommes
Potes

1 GOURDE =
1 PORTION
DE FRUITS

POMMES
ORIGINE
FRANCE



Vergers
écologiques

Charte Qualité
des Producteurs
de France

NUTRI-SCORE
A B C D E

SANS
arômes
ARTIFICIELS

SOURCE DE
FIBRES

SANS
SUCRES
AJOUTÉS⁽¹⁾



LAIT
ORIGINE
FRANCE



MONT
BLANC
DEPUIS 1921

LAIT

DES BOÎTES ET
COUPELLES
100%
RECYCLABLES

MOINS DE 5%
DE MATIÈRES
GRASSES

GEM-RCN⁽³⁾
≥ 6/20
REPAS

sans
CONSERVATEURS⁽²⁾



(1) Conformément à la réglementation, contient des sucres naturellement présents. (2) Comme tout dessert lacté stérilisé. (3) Groupement d'étude des marchés en restauration collective et en nutrition- apportant plus de 100mg de calcium, moins de 5g de lipides par portion et pas plus de 20g de glucides complexes pour les portions de 110g et les 3 coupelles individuelles 125g - sauf riz au lait.

MONT
BLANC
DEPUIS 1921

LES PETITES RECETTES AU MONT BLANC® CETTE FIN D'ANNÉE, ENCHANTEZ VOS DESSERTS AVEC DES ASTUCES FACILES

CHOCOLAT VIENNOIS

INGRÉDIENTS POUR 100 PERSONNES: RECETTE:

Chantilly :

- Crème fraîche liquide entière : 5L
- Gousse de vanille : 12
- Sucre glace : 2 kg

Montage :

- Mont Blanc® chocolat : 6,5 kg

Décoration :

- Cacao en poudre

Etape 1 : La chantilly

Dans un saladier, monter en neige la crème liquide, la vanille et le sucre glace.

Etape 2 : Le montage

Remplir les verrines de crèmes Mont Blanc® chocolat. Puis verser la chantilly à l'aide d'une poche à douille.

Etape 3 : La décoration

Saupoudrer les verrines de cacao en poudre pour plus de gourmandise !



LA BÛCHE DE NOËL ROULÉE AU PRALINÉ

INGRÉDIENTS POUR 100 PERSONNES: RECETTE:

Biscuit :

- Œufs : 40
- Sucre : 1.2 kg
- Farine : 1kg
- Poudre de noisettes : 0.2kg

Ganache praliné :

- Chocolat blanc : 2.2kg
- Crème liquide entière chauffée : 2L
- Crème dessert
- Mont Blanc® Praliné : 1L
- Crème liquide entière : 2L

Montage :

- Mont Blanc® Praliné : 1L
- Noisettes (en décoration)



Etape 1 : Le biscuit roulé à la noisette

Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs dans un saladier puis ajouter la farine et la poudre de noisettes et les blancs d'œufs montés en neige. Étaler la préparation sur une plaque de cuisson et enfourner 10 min à 180°C.

Etape 2 : La ganache praliné

Dans un saladier mélanger le chocolat blanc et la crème liquide chauffée. Puis ajouter la crème Mont Blanc® praliné et le reste de la crème liquide. Laisser poser 1 h au congélateur puis fouetter la préparation au batteur.

Etape 3 : Le montage de la bûche

Étaler la ganache sur le biscuit puis recouvrir de crème Mont Blanc praliné. Rouler le biscuit et recouvrir la bûche de ganache. Laisser reposer 1h au réfrigérateur puis parsemer de noisettes.

P'TIT BISCUIT VANILLE

INGRÉDIENTS POUR
100 PERSONNES :

- Mont blanc® Vanille : 9,5kg
- Beurre : 2kg
- Sucre : 1kg
- Farine : 4,5kg
- Œuf : 16
- Sel
- Éléments décoratifs

RECETTE :

- Dans un saladier, mélanger le sucre et le beurre puis ajouter la farine et le sel.
- Verser la crème Mont Blanc®, mélanger et réserver au réfrigérateur enveloppée dans un film alimentaire pendant 30 minutes.
- Étaler la pâte d'une épaisseur de 7 mm. Puis, découper à l'emporte-pièce en forme de bonhomme.
- Passer de la dorure et faire cuire sur une plaque au four à 180° pendant 15 min.
- Décorer avec la pâte à sucre et les bonbons.



DÉCOUVREZ LES RECETTES SUR LE SITE WEB ET LA PAGE FACEBOOK DE MONT BLANC®



FROMAGES PORTIONS (5)

Catégorie fromagère	Produit	Grammage	Unité de facturation	Unité de livraison	Site de fabrication	Fréquence GEMRCN ⁽²⁾	Durée de conservation à température ambiante
LES FONDUS	La Vache qui rit*	16,66 g / 17,5 g / 20 g	80 p	6 x 80 p	Dole (Jura)	8/20	1 jour
	Mini La Vache qui rit*	20 g	60 p	1 x 60 p	Lons-le-Saunier (Jura)	8/20	1 jour
	Pik & Croq*	35 g	20 p	1 x 20 p	Lons-le-Saunier (Jura)	8/20	1 jour
	Six de Savoie*	20 g	80 p	6 x 80 p	Dole (Jura)	8/20	1 jour
LES BLANCS FONDUS	Kiri* à la crème de lait	18 g	80 p	6 x 80 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	8/20	1 jour
	Kiri* Malin	16,66 g	54 p	6 x 54 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	8/20	1 jour
	Kiri* Chèvre	18 g	80 p	6 x 80 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	- (1)	1 jour
	Samos*	18 g	80 p	6 x 80 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	8/20	1 jour
LES PÂTES PRESSÉES	Mini Babybel* Rouge	22 g	96 p	3 x 96 p	Evron (Mayenne)	8/20	1 jour
	Mini Babybel* à l'Emmental	20 g	96 p	3 x 96 p	Evron (Mayenne)	8/20	2 heures
	Mini Bonbel*	20 g	96 p	3 x 96 p	Evron (Mayenne)	8/20	2 heures
	Port Salut*	30 g	80 p	1 x 80 p	Cléry-le-Petit (Lorraine)	8/20	2 heures
	Bonbel*	30 g	80 p	1 x 80 p	Cléry-le-Petit (Lorraine)	8/20	2 heures
LES PÂTES FRAÎCHES	Boursin* Ail & Fines herbes	16 g	30 p	8 x 30 p	Pacy-sur-Eure (Normandie)	- (1)	2 heures
	Boursin* Tartine	16,66 g	54 p	6 x 54 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	8/20	2 heures
	Cantadou* Ail et Fines Herbes	16,66 g	54 p	6 x 54 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	8/20	2 heures
	Boursin* Nature	16 g	30 p	8 x 30 p	Pacy-sur-Eure (Normandie)	- (1)	2 heures
	Cantafrais* Nature	16,66 g	54 p	6 x 54 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	8/20	2 heures
	Chanteneige* Fouetté	16,66 g / 25 g	54 p	6 x 54 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	8/20	2 heures
LES PÂTES FILÉES	Mini Roulés de Babybel*	17 g	96 p	3 x 96 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	- (1)	8 heures

LES FROMAGES BIO

Catégorie fromagère	Produit	Grammage	Unité de facturation	Unité de livraison	Site de fabrication	Fréquence GEMRCN ⁽²⁾	Durée de conservation à température ambiante
LES FONDUS	La Vache qui rit* Bio	16,66 g	80 p	6 x 80 p	Dole (Jura)	- (1)	1 jour
LES PÂTES FRAÎCHES	Kiri* Bio	16,66 g	54 p	6 x 54 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	- (1)	2 heures
LES PÂTES FRAÎCHES FOUETTÉES	Chanteneige* Bio	16,66 g	54 p	6 x 54 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	- (1)	2 heures
LES PÂTES PRESSÉES	Mini Babybel* Bio	20 g	96 p	3 x 96 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	4/20	1 jour
	Babybel* Bio	200 g	1 p	8 x 1 p	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	8/20 ⁽³⁾	-
	Terra Nostra* demi-pain	1,3 kg	1 p	6 x 1 p	Portugal	8/20 ⁽⁴⁾	-

(1) Pas de recommandation GEMRCN, fréquence libre (2) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), à partir de 3 ans, juillet 2015 (3) Fréquence GEMRCN si portion de 25 g (4) Fréquence GEMRCN si portion de 30 g (5) Fromages ou spécialités fromagères *Visuel non contractuel

FROMAGES INGRÉDIENTS (1)

Les usages	Produit	Poids unitaire	Unité de facturation	Unité de livraison	Site de fabrication
À TARTINER ET À CUISINER	Boursin* Cuisine	1 kg	terrine 1 kg	2 x 1 kg	Pacy-sur-Eure (Normandie)
	Boursin* Cuisine	5 kg	seau 5 kg	1 x 5 kg	Pacy-sur-Eure (Normandie)
	La Vache qui rit*	1 kg	terrine 1 kg	6 x 1 kg	Lons-le-Saunier (Jura)
	La Vache qui rit*	5,5 kg	seau 5,5 kg	1 x 5,5 kg	Lons-le-Saunier (Jura)
	Kiri* Tartine & Cuisine	500 g	terrine 500 g	8 x 500 g	Pologne
	La Vache qui rit* Bio	1 kg	terrine 1 kg	6 x 1kg	Lons-le-Saunier (Jura)
	Kiri* bloc	1 kg	bloc 1 kg	12 x 1kg	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)
	Cantadou* Professionnel Nature	500 g - 1,250 kg	terrines 500 g - 1,250 kg	4 x 500 g 2 x 1,250 kg	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)
	Cantadou* Professionnel Ail & Fines Herbes	500 g - 1,250 kg	terrines 500 g - 1,250 kg	4 x 500 g 2 x 1,250 kg	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)
	Cantadou* Professionnel 4 Poivres	500 g	terrine 500 g	4 x 500 g	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)
Cantadou* Professionnel Curry	500 g	terrine 500 g	4 x 500 g	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	
Cantadou* Professionnel Raifort	1,250 kg	terrine 1,250 kg	2 x 1,250 kg	Sablé-sur-Sarthe (Pays de la Loire)	
À PARSEMER	Dés de Boursin* Surgelés	750 g	bac 750 g	4 x 750 g	Pacy-sur-Eure (Normandie)
	Syrtos* dés	1 kg	seau 1 kg	4 x 1 kg	Allemagne
À TOASTER	Toastinette* de La Vache qui rit*	1,033 kg	paquet de 84 tranches	8 x 1,033 kg	Allemagne

(1) Fromages ou spécialités fromagères *Visuel non contractuel

LES FROMAGES À DÉCOUPER (1)

	Catégories fromagères	Poids	Conditionnement	Taux de M.G. aux 100 g	Teneur en mg de calcium / 100 g	Origine du lait	Site de fabrication
PORT SALUT®	 Fromage à pâte pressée	320 g	1 pièce	28,5%	590	France	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
	 Fromage à pâte pressée	2,25 kg	1 pièce	26%	640	France	Cléry-le-Petit (Meuse)
BONBEL®	 Fromage à pâte pressée	2,23 kg	1 pièce	24%	660	France	Cléry-le-Petit (Meuse)
ABBAYE MAREDSOUS®	 Fromage à pâte pressée	2,5 kg	1 pièce	28%	600	France	France / Affiné en Belgique
COUSTERON®	 Fromage à pâte pressée	320 g	1 pièce	28%	600	France	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
	 Fromage à pâte pressée	2,25 kg	1 pièce	27%	640	France	Cléry-le-Petit (Meuse)

ÉPICERIE FRUIT

Marque	Produit	Poids	Conditionnement	Site de fabrication
POM'POTES®	 Pomme nature bio - Sans sucres ajoutés	90 g	Colis x 48 gourdes	Boué (Picardie)
	 Pomme fraise bio - Sans sucres ajoutés		Colis x 36 gourdes	
	 Pomme nature - Sans sucres ajoutés		Colis x 48 gourdes	
	 Pomme nature - Sans sucres ajoutés (présentoir)		Présentoir x 18 gourdes	
	 Pomme fraise - Sans sucres ajoutés		Colis x 36 gourdes	
	 FDNR - Pomme mirabelle Sans sucres ajoutés		Colis x 48 gourdes	
	 Ptits explorateurs - Pomme Pêche Fruit du dragon - Sans sucres ajoutés		Colis x 36 gourdes	
	 5 fruits exotiques - Sans sucres ajoutés			
	 RDM - Framboise touche de litchi Bangkok Sans sucres ajoutés			
	MATERNE®		 Graines Lin Chia Pomme Pêche Passion Sans sucres ajoutés	
 Coupelle Pomme bio		100 g	Colis x 32 coupelles	
 Intense et Velouté - Abricot Brugnol		97 g	Colis x 16 coupelles	
 Intense et Velouté - Mangue Ananas				

(1) Fromages ou spécialités fromagères *Visuel non contractuel

LAIT

Marque	Produit	Poids	Conditionnement	Site de fabrication
MONT BLANC®	 Crème Dessert Chocolat	4,3 kg	Colis x 3 boîtes	Chef-du-Pont (Normandie)
	 Crème Dessert Vanille			
	 Crème Dessert Praliné			
	 Crème Dessert Caramel			
	 Crème Dessert Café			
	 Crème Dessert Pistache			
	 Crème Dessert Riz au lait			
	 Crème Dessert Chocolat			
	 Crème Dessert Vanille			
	 Crème Dessert Praliné			
 Crème Dessert Caramel				
 Crème Dessert Grand Marnier®				
RÉCRÉ O'LE®	 Coupelle - Crème Dessert Chocolat	125 g	Colis x 48 coupelles	Chef-du-Pont (Normandie)
	 Coupelle - Crème Dessert Vanille			
	 Coupelle - Crème Dessert Praliné			
RÉCRÉ O'LE®	 Gourde - Crème Dessert Chocolat	85 g	Colis x 60 gourdes	Chef-du-Pont (Normandie)
	 Gourde - Crème Dessert Vanille			
GLORIA®	 Lait concentré non sucré - Entier	410 g	Colis de 4 lots de 3 boîtes	Chef-du-Pont (Normandie)
	 Lait concentré non sucré - Demi écrémé			
	 Lait concentré non sucré - Demi écrémé dosette	7,5 g	Colis x 240 dosettes	

La grande nouveauté pour nos 50 ans : une gamme épicerie fruit et lait.



EN 2023, BEL FOODSERVICE FÊTE SES **50 ANS** AU SERVICE DU BON!



CONNECTEZ-VOUS SUR
BELFOODSERVICE.FR



**POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE**



MATERNEFOODSERVICE.FR

