

Qu'est-ce
qu'une

FILÈRE U ?

Un partenariat tripartite
entre les **producteurs**,
les transformateurs,
nous, **commerçants**, pour
vous offrir **des produits
de qualité à prix bas**.

Quels sont nos
engagements ?

Parce que nous pensons que **mieux
nourrir les animaux c'est mieux nourrir
les hommes**, Coopérative U est engagé
avec Bleu-Blanc-Cœur pour vous offrir des
produits de haute qualité nutritionnelle,
à moindre impact environnemental.



ENGAGÉS AVEC NOS AGRICULTEURS

FILÈRES U 

Qui nous accompagne ?

#**agridemain**

Depuis 5 ans, **Agridemain** est notre
partenaire. Il est le premier mouvement
rassemblant les principales organisations
professionnelles du secteur agricole autour
d'une vision commune de l'agriculture.

Nos chiffres
clés ?

59

filiales U depuis
plus de 10 ans

6 000

agriculteurs
soutenus

500

produits filiales U
dont 300 en
Bleu-Blanc-Cœur

Rendez-vous aux Journées Nationales de l'Agriculture
du 6 au 9 juin pour rencontrer les agriculteurs.



Découvrez nos Idées recettes



• Petits Pains au Beurre Demi-Sel, Jambon et Œuf Mollet



INGRÉDIENTS :

4 petits pains (*type pain au lait ou brioche légère*)
20 g de beurre U Bleu-Blanc-Cœur (*pour toaster les pains*)
4 tranches de jambon U Bleu-Blanc-Cœur
4 œufs U Bleu-Blanc-Cœur
40 g de beurre demi-sel U Bleu-Blanc-Cœur (*à température ambiante*)
½ botte de ciboulette ciselée
Sel & poivre

• Poulet Mariné au Beurre Demi-Sel et Citron, Poêlée de Légumes



INGRÉDIENTS :

Poulet mariné :

4 filets de poulet U Bleu-Blanc-Cœur
50 g de beurre demi-sel U Bleu-Blanc-Cœur (*fondus*)
1 citron (*zeste et jus*)
1 gousse d'ail hachée
Sel & Poivre
Huile d'olive

Poêlée de légumes :

200 g de poireaux (*parties blanches*)
200 g de champignons de Paris
150 g de céleri-rave
150 g de chou-fleur
Huile d'olive
20 g de miel
Sel & Poivre
½ citron (*zeste*)



• Mini financiers au beurre noisette et confiture de fruits



INGRÉDIENTS :

50 g de farine
80 g de sucre glace
50 g de poudre d'amandes
80 g de beurre demi-sel U Bleu-Blanc-Cœur (*pour le beurre noisette*)
3 blancs d'œufs U Bleu-Blanc-Cœur
1 pot de confiture de fruits (*fraises, abricots ou framboises*)

Retrouvez nos recettes sur www.magasins-u.com