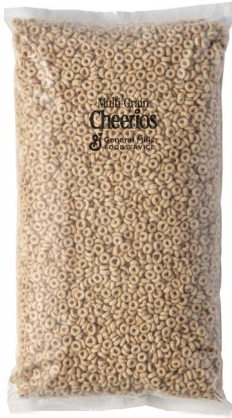


Depuis plus de 150 ans General Mills offre aux consommateurs du monde entier des marques de qualité, qui respectent les exigences strictes en matière d'hygiène et respectent l'environnement dans lequel elles créent et distribuent leurs produits.

PRODUITS VEDETTES



Céréale Cheerios multi-grain
4x875 g
code Dubé Loiselle: 202947



Céréale Val Nature granola & fruits
4x1.4 kg
code Dubé Loiselle: 340458



Yogourt Yoplait fraise crémeux
4x2 kg
code Dubé Loiselle: 282710

Pour d'autres idées recettes

<https://www.yoplait.ca/fr/recipes/barres-dejeuner-a-lavoine-et-au-yogourt-aux-fraises/>

<https://www.yoplait.ca/fr/recipes/lait-frappe-petits-fruit-banane/>



GENERAL MILLS

nourrit la vie^{MC}.

Recettes en un bol.

Barres à la guimauve et aux Cheerios^{MD}

Essayez cette recette avec des céréales Cheerios^{MD} ordinaires ou avec des céréales Cheerios^{MD} Multi-Grain pour une variante nutritive. Pour un menu rigolo et coloré, utilisez des céréales Cheerios^{MD} fruitées !

Ingrédients

- 5 c. à soupe de beurre ou de margarine
- 5 t. de guimauves miniatures
- 6 t. de céréales Cheerios^{MD}

Préparation

1. Graisser légèrement ou vaporiser d'enduit culinaire un moule de 9 x 13 po. Dans une casserole de 3 pintes, faire fondre le beurre à feu doux.
2. Ajouter les guimauves et remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues et que le mélange soit lisse. Retirer du feu. Incorporer immédiatement les céréales et remuer jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Presser dans le moule ; laisser refroidir. Couper en barres. Conserver légèrement couvert.



PAR PORTION (1 carré) : 80 calories, 2 g de gras, 1 g de gras saturés, 0 g de gras trans, 0 mg de cholestérol, 65 mg de sodium, 15 g de glucides, 0 g de fibres, 7 g de sucres, 0 g de protéines



Croquant granola aux trois petits fruits

Trois des petits fruits délicieusement santé les plus prisés cuits avec une alléchante garniture granola faible en gras de Val Nature^{MD}.

Ingrédients

- 8 oz de bleuets congelés
- 10 oz de fraises congelées
- 10 oz de framboises congelées
- ¼ t. de sucre
- 2 c. à soupe de farine tout usage
- 1 ½ t. de granola faible en gras Val Nature^{MD}
- Crème glacée ou crème fouettée, si désiré

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F. Dans un plat de cuisson en verre carré de 8 po, mélanger les petits fruits congelés au sucre et à la farine jusqu'à ce qu'ils soient enrobés. Faire cuire 20 minutes.
2. Remuer le mélange de fruits. Parsemer de granola.
3. Faire cuire de 15 à 20 minutes de plus ou jusqu'à obtention d'une coloration légèrement doré et formation de bouillons. Laisser reposer de 5 à 10 minutes avant de servir. Servir chaud avec de la crème glacée.

PAR PORTION : 130 calories, 2 g de gras, 0 g de gras saturés, 0 g de gras trans, 0 mg de cholestérol, 30 mg de sodium, 27 g de glucides, 4 g de fibres, 14 g de sucres, 2 g de protéines

Bouchées Fibre 1^{MD}

Prêt en quelques minutes, ce classique revisité est très facile à préparer et si bon. Tout le monde se réglera, souvent sans même réaliser qu'il s'agit d'une bonne source de fibres.

Ingrédients

- ½ t. de beurre d'arachide
- ¾ t. de grains de caramel écossais
- ¾ t. de grains de chocolat
- 1 sac de céréales Fibre 1^{MD}

Préparation

1. Placer tous les ingrédients dans un bol et faire cuire au micro-ondes 1 minute.
2. Mélanger et placer 24 bouchées sur une plaque à biscuits tapissée de papier ciré.



PAR PORTION (1 bouchée) : 120 calories, 6 g de gras, 3 g de gras saturés, 0 g de gras trans, 0 mg de cholestérol, 70 mg de sodium, 16 g de glucides, 5 g de fibres, 3 g de protéines, 7 g de sucres

Pour de plus amples renseignements,
envoyez-nous un courriel à
foodservice.canada@genmills.com ou visitez-nous à
www.generalmillsfoodservice.ca

Provinces atlantiques
Ronahan Food Brokers
902-468-6111

Québec
TTS Marketing
514-457-2080

Ontario
Total focus Foodservice
Sales & Marketing Inc.
519-895-2110

Ouest du Canada
Summit Marketing Canada
604-523-0332