



photos © C. Reynaud

L'aide efficace d'Aidomenu pour les repas des seniors à Villeurbanne

La cuisine centrale du Tonkin à Villeurbanne fabrique une moyenne de 370 repas/jour, pour les personnes âgées de la résidence du Tonkin et le portage à domicile. Depuis 2008, la base de données Aidomenu facilite les tâches au quotidien.

La cuisine centrale du Tonkin produit une soixantaine de repas pour le restaurant de la résidence du Tonkin (foyer-logement) et 300 à 310 repas par jour destinés au portage à domicile. Les livraisons sont assurées du lundi au samedi par sept véhicules du Centre communal d'action sociale (CCAS) de Villeurbanne, dans le Rhône. « Le plan alimentaire est établi pour six semaines. Tous les mois, se déroule une Commission menus qui regroupe la directrice et un cuisinier de l'une des résidences Tonkin, Château Gaillard ou Jean Jaurès, et la diététicienne du CCAS », précise Jean-Marc Guillaud, responsable de la cuisine centrale. « Nous réalisons des plats traditionnels à partir de 70 % de produits frais et surgelés, le reste étant des produits sous-vide ou appertisés. Nous veillons aux cuissons bien cuites et aux assaisonnements en nous servant des épices avec parcimonie », précise-t-il.

Viandes en sauce et gratins plébiscités

Parmi les mets préférés des seniors, figurent les viandes en sauce (bœuf bourguignon, blanquette de veau...), les gratins dauphinois ou de pâtes, et les pâtisseries proposées une à deux fois par semaine. « Bien sûr, nous utilisons des desserts sur-

gelés, mais dans la mesure du possible, le fait maison est privilégié : brownies, gâteaux roulés, framboisiers, choux à la chantilly », poursuit Jean-Marc Guillaud. Son équipe est polyvalente et composée de trois cuisiniers, d'un aide de cuisine et d'un magasinier.

Souplesse d'utilisation du logiciel

Depuis 2008, la cuisine centrale est pourvue du logiciel Aidomenu. « La société VICI a assuré une journée de formation et elle continue à nous accompagner en cas de besoin, via son service après-vente très professionnel », affirme Jean-Marc Guillaud. Aidomenu est devenu « un outil indispen-

La cuisine en chiffres

- Fabrication : liaison froide, à J-3
- Menus à 5 composantes
- Portage à domicile : 12 % des repas sont sans porc et sans sucre
- Coût matières premières par repas : 2,95 euros
- Parmi 14 fournisseurs, des locaux comme la Boucherie Gauthy à Givors, L'Atelier des Saveurs à Pierre-Bénite (pain), Murgier à Beynost (boissons)



© C. Reynaud



© C. Reynaud

À savoir

Depuis plusieurs années, la société VICI propose des prestations de paramétrage de la base de données Aidomenu®, que ce soit au démarrage de l'outil (recommandé) ou après un temps d'utilisation. Différentes options s'offrent à l'utilisateur : saisie des catalogues fournisseurs, du stock, personnalisation des recettes aux produits utilisés, mise en place des plans de menus... Grâce à ces prestations, l'utilisation d'Aidomenu® peut être effective dès l'issue de la période de formation. VICI propose également des journées de validation des acquis en conditions réelles sur site, par des professionnels de la restauration.

Il n'est plus possible d'oublier des ingrédients dans les recettes !

sable » qui permet de gérer facilement les commandes d'une semaine en moins d'une heure, mais aussi les plannings de fabrication, les inventaires une fois par mois... Jean-Marc Guillaud insiste sur le fait que grâce à Aidomenu, il n'est plus possible d'oublier des ingrédients dans les recettes. « Enfin, ce logiciel est souple d'utilisation. Les recettes sont modifiables. Des produits spécifiques ou nouveaux peuvent être intégrés. Il faut, dès le départ, rentrer correctement ses propres recettes en s'appuyant sur celles d'Aidomenu ».

● CHRISTEL REYNAUD

Ingrédients	Qté brute	UG	Prix U.	Total
Sauté de poulet s/p sg 40/70 g	17,2 KG		4,390 €	75,508 €
Huile de tournesol 5 lt	0,45 LT		1,534 €	0,690 €
Oignon émincé sg 2,5 kg	1,2 KG		0,800 €	0,960 €
Ail émincé sg 250 g	0,12 KG		3,510 €	0,421 €
Thym entier bt 1 lt	0,007 BT		11,200 €	0,078 €
Spigol 100 g SPIGOL	0,007 BT		188,430 €	1,319 €

Code : 9569

Nombre de copies: 100
Population: Adultes
Cout par portion: 0,834 €
Cout total: 83,400 €
Graissage: 228
Appoint calorique: 256
Support P.L: 2,68

Progression
- Rissoler dans la matière grasse frémissante le sauté de poulet et les oignons émincés. Ajouter l'ail, le thym, le Spigol et les tomates concassées. Cuire 5 minutes.
- Mouiller du Fonds Blanc de Volaille dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Porter à ébullition, assaisonner, cuire à couvert 30 minutes environ.
- Ajouter les olives vertes, mijoter 4 à 5 minutes, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

© VICI Aidomenu

Ingrédients	Qté brute	UG	Prix U.	Total
Bœuf bourguignon ff 60/70 g	18,5 KG		3,918 €	72,463 €
Margarine de cuisine 500 g	0,22 KG		1,200 €	0,264 €
Huile d'olive vierge extra 1 lt	0,22 LT		2,750 €	0,605 €
Oignon émincé sg 2,5 kg	1,2 KG		0,800 €	0,960 €
Céleri branche frais kg	1 KG		1,330 €	1,330 €
Carottes fraîches sac kg	1,5 KG		0,520 €	0,780 €

Code : 9653

Nombre de copies: 100
Population: Adultes
Cout par portion: 0,840 €
Cout total: 84,034 €
Graissage: 245
Appoint calorique: 347
Support P.L: 1,78

Progression
- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les légumes. Détailler le céleri et les carottes en cubes, réserver.
- Rissoler dans le mélange de matières grasses frémissantes les morceaux de bœuf. Débarasser, réserver.
- Suer les oignons émincés avec les cubes de céleri et de carotte. Déglacer vinaigre, réduire. Mouiller du Bouillon de Bœuf dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Ajouter le Coulis de Tomate, porter à ébullition. Ajouter les morceaux de bœuf, cuire à couvert 2 heures 30 environ. Rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

© VICI Aidomenu

Team Pro
Une Équipe de Spécialistes

Notre métier : simplifier le vôtre
Le réseau des grandes marques pour une expertise en hygiène complète.



- Une alliance de fabricants
- 21 plates-formes à proximité
- Un spécialiste dédié par métier
- Des gammes de produits simples et innovantes
- Des solutions globales adaptées à vos métiers
- Des produits plus respectueux de l'Homme et de l'environnement



Laboratoires ANIOS • pavé du Moulin • 59260 Lille-Hellemmes • Tél : +33 3 20 67 67 67 - Fax : +33 3 20 67 67 68 - Avril 2013