

4 semaines de menus Santé

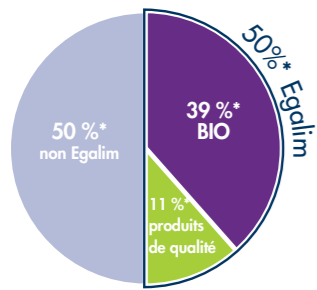
Chaque mois, la société VICI vous propose 4 semaines de menus adaptés au milieu de la santé (sanitaire et médico-social). Ils sont accompagnés d'une recette détaillée et d'une déclinaison adaptée.

Retrouvez la recette adaptée page 61

COÛT MOYEN DU MENU
4,54 €

Retrouvez l'intégralité des recettes dans le logiciel

AidoMenu



★ Recettes du mois

Pour une meilleure visualisation de la variété des menus et de l'équilibre alimentaire, chaque catégorie de plat correspond à une couleur distincte.

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Produits laitiers

Plats protidiques

* % en volume d'achat monétaire HT sur la période de menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Salade de lentilles 0,31 Gratin de poisson au curry 0,50 Salsifis persillés 0,46 Bleu d'Auvergne 0,26 Salade de fruits 0,37	Tarte au fromage 0,28 Sauté de porc sauce forestière 1,83 Purée de butternut 0,36 Fromage blanc nature 0,41 Fruit de saison 0,19	Endives aux pommes 0,58 Navarin d'agneau 1,75 Coquillettes 0,27 Chaurce 0,34 Poire pochée au sirop 0,39
Velouté de potiron 0,20 Quenelles aux olives 1,45 Faisselle 0,50 Ananas au sirop léger 0,40	Soupe à la semoule 0,14 Quiche aux poireaux 0,56 Tomme de Savoie 0,37 Fruit de saison 0,19	Velouté de courgettes 0,32 Chou-fleur et lardon en gratin 0,69 Petits-suisses 0,26 Fruit de saison 0,19
4,45 €	4,33 €	4,79 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Cœur de palmier vinaigrette 0,26 Mijoté d'encornets 0,80 Riz pilaf 0,26 Camembert 0,30 Fruit de saison 0,19	Champignons aux herbes 0,46 Mignon de porc à la bière 1,13 Carottes sautées 0,27 Saint-nectaire portion 0,24 Mœlleux duo de pommes et noix 0,40	Artichaut vinaigrette 0,67 Rôti de veau au jus 1,61 Flageolets au jus 0,50 Yaourt saveur citron 0,29 Fruit de saison 0,19
Velouté de patate douce 0,29 Clafoutis aux brocolis 0,22 Brie de Meaux 0,33 Poire pochée au sirop 0,39	Soupe de poisson 0,57 Galette boulgour lentille épinard 1,08 Petits-suisses 0,26 Salade de fruits frais 0,32	Crème d'asperges 0,18 Filet de maquereau à l'escabèche 0,91 Cheddar 0,30 Crumble aux poires 0,36
3,04 €	4,73 €	5,01 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Radis beurre 0,76 Blanquette de veau à l'ancienne 2,39 Riz créole 0,21 Roquefort 0,38 Compote de pomme vanille 0,14	Salade verte 0,31 Filet de dorade au four 1,23 Choux de Bruxelles persillés 0,28 Cantal 0,28 Tarte citron meringuée 0,36	Betteraves 0,38 Sauté de canard aux olives 1,09 Tagliatelles 0,13 Petits-suisses aux fruits 0,43 Fruit de saison 0,46
Soupe de légumes 0,17 Quiche chèvre épinard 0,76 Yaourt nature entier sucré 0,26 Pain perdu 0,22	Bouillon de volaille aux vermicelles 0,05 Brouillade d'Argenteuil 0,43 Bûche de chèvre 0,29 Salade de fruits frais 0,32	Velouté de champignons 0,25 Omelette ciboulette 0,82 Maroilles 0,38 Entremets myrtilles 0,20
5,29 €	3,55 €	4,14 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Salade d'endives emmental 0,60 Sauté de lapin au thym 1,01 Petits pois 0,63 Munster 0,33 Paris-Brest 0,29	Avocat vinaigrette 0,99 Moules marinières 1,90 Riz 0,26 Faisselle 0,50 Compote de pomme pruneau 0,19	Mâche vinaigrette 0,39 Œufs durs sauce mornay 0,93 Farfalle 0,16 Tomme de Savoie 0,37 Flan nappé au caramel 0,42
Velouté dubarry 0,24 Riz cantonais 0,43 Petits-suisses 0,26 Fruit de saison 0,19	Soupe de poireaux 0,17 Lentilles dijonnaise au jambon 0,83 Emmental 0,31 Fruit de saison 0,19	Soupe à la semoule 0,14 Clafoutis Brocoli-chèvre 0,50 Cantafrais 0,18 Flan praliné 0,19
3,98 €	5,34 €	3,28 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Asperges mayonnaise 0,80 Andouillette sauce vin rouge 0,74 Ecrasée de pomme de terre 0,61 Comté 0,39 Fruit de saison 0,19	Salade verte 0,31 Haut cuisse poulet rôti 2,01 Poêlée de champignons 1,82 Bûche de chèvre 0,29 Riz au lait 0,51	★ Carottes râpées aux noix 0,31 Colin sauce nantua 0,70 Quinoa et petits légumes 0,30 Gorgonzola 0,26 Compote de pomme pruneau 0,19	Avocat vinaigrette 0,99 Bœuf marengo 1,59 Epinards sauce béchamel 0,39 Faisselle 0,50 Tiramisu 0,56
Soupe au chou 0,24 Gratin de brocolis et de fromage 0,69 Coulommiers 0,24 Cake marbré 0,26	Velouté de petits pois 0,41 Gratin de crozet 0,38 Emmental 0,31 Pommes cuites au four 0,42	Bouillon de volaille au vermicelle 0,05 Chou farci 0,85 Yaourt saveur citron 0,29 Fruit de saison 0,19	Velouté de salsifi 0,26 Paëlla au poulet 0,72 Livarot 0,41 Fruit de saison 0,19
4,16 €	6,46 €	3,14 €	5,61 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Cake au fromage et olives 0,32 Sauté de bœuf bourguignon 1,85 Purée de potiron 0,48 Comté 0,39 Salade de fruits maison 0,26	Pamplemousse rose 0,09 Saucisse Chipolatas 0,67 Duo navet pomme de terre 0,45 Saint-marcellin 0,28 Banane sauce chocolat 0,40	Salade de chou rouge 0,17 Filet de saumon champignons forestier 1,40 Fondue de poireaux 0,77 Munster 0,33 Eclair café 0,26	Céleri rémoulade 0,29 Sauté de veau façon basquaise 2,52 Coquillettes 0,27 Petits-suisses 0,26 Cocktail de fruits 0,25
Crème de lentilles corail 0,15 Endives au jambon 0,53 Fromage blanc nature 0,41 Compote de pomme 0,25	Velouté de légumes 0,42 Lasagnes bolognaise de bœuf 1,25 Abondance 0,51 Fruit de saison 0,19	Soupe à l'oignon 0,26 Soufflé au bleu 0,74 Faisselle 0,50 Fruit de saison 0,19	Velouté de brocoli 0,30 Risotto aux champignons 0,71 Saint Moret 0,29 Fruit de saison 0,19
4,64 €	4,26 €	4,62 €	5,08 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Pâté en croûte 1,30 Boulettes de bœuf sauce tomate 0,73 Cœur de celeri gratiné 0,36 Munster 0,33 Salade de fruits frais 0,32	Macédoine vinaigrette 0,15 Épaule d'agneau confite 1,52 Pommes de terre vapeur 0,52 Saint-nectaire 0,33 Fruit de saison 0,46	Pois chiches en salade 0,47 Echine de porc à la crème 0,77 Endives braisées 0,68 Bûche du Pilat 0,28 Fruit de saison 0,46	Salade coleslaw maison 0,24 Cabillaud beurre blanc 1,28 Navets au jus 0,54 Yaourt aromatisés 0,49 Baba au rhum 0,19
Soupe au chou 0,24 Spaghetti carbonara 0,83 Faisselle 0,50 Brownies maison 0,61	Soupe à la semoule 0,14 Filet de hoki aux petits oignons 1,17 Saint-paulin 0,28 Pommes cuites au four 0,42	Velouté de légumes 0,42 Escalope de poulet au curry 0,87 Fromage blanc nature 0,41 Fruit de saison 0,46	Velouté carotte potiron 0,26 Hachis parmentier dîner 0,65 Fourme d'Ambert 0,26 Fruit de saison 0,46
5,22 €	4,99 €	4,82 €	4,37 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Mousse asperges mascarpone vinaigrette 0,60 Paupiette du pêcheur 0,88 Purée de patate douce 0,66 Fromage blanc nature 0,41 Fruit de saison 0,19	Pizza reine 0,56 Bœuf braisé 1,80 Chou fleur persillé 0,49 Cantal 0,28 Fruit de saison 0,19	Cœur de palmier vinaigrette 0,26 Emincé de dinde à la provençale 0,84 Quinoa et petits légumes 0,30 Fourme d'Ambert 0,26 Fruit de saison 0,19	Salade de chou chinois 0,27 Filet de lieu aux crevettes 0,77 Epinards à la crème 0,64 Faisselle 0,50 Mille-feuilles 0,43
Velouté de légumes 0,42 Tortellini ricotta épinard gratiné 0,40 Roucoupons 0,42 Gâteau à la noix de coco 0,20	Velouté de courgettes 0,32 Tortilla pommes de terre et oignons 1,18 Emmental 0,31 Crumble pomme-cannelle 0,29	Velouté de carotte potiron 0,26 Marmite de saumonnette 0,89 Petits-suisses 0,26 Salade de fruits frais 0,32	Velouté de légumes 0,42 Chili con carné maison 1,00 Brie de Meaux 0,33 Fruit de saison 0,19
4,18 €	5,42 €	3,58 €	4,55 €

Sortir du plastique dans la restauration

- ✓ **Audit/Conseil** : Veille réglementaire, évaluation des impacts et définition du besoin en contenants alternatifs.
- ✓ **Achats** : Mise en relation avec des fournisseurs et accompagnement dans le choix de l'offre adaptée.
- ✓ **Marchés Publics** : Assistance dans la préparation et la gestion des marchés publics.
- ✓ **Logiciel** : Interface AIDOMENU pour la traçabilité des contenants.
- ✓ **Formation** : Compréhension des obligations de la loi EGALim et mise en place d'un plan d'action pour la substitution du plastique.

Contactez nous



www.vici-restauration.com - 04 75 86 09 20

FORMATION

Intégrer la loi EGALim en restauration collective

Connaître les obligations de la loi EGALIM applicables à votre établissement
Être capable d'intégrer la loi EGALIM dans votre fonctionnement
Des produits de qualité dans l'assiette - Diagnostic gaspillage alimentaire - Le plastique (restauration scolaire)
Diversification des protéines et menu végétarien - Information des convives et affichage

Découvrez l'ensemble de notre catalogue de formations



renseignements et inscriptions 04 75 86 09 25

www.vici-restauration.com

commercial@vici-restauration.com