

4 semaines de menus *Scolaire*

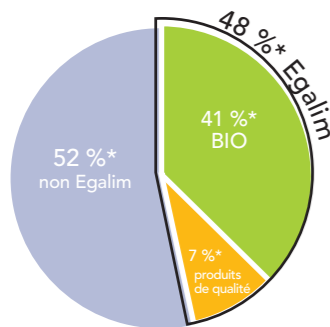
Chaque mois, la société VICI vous propose 4 semaines de menus uniques adaptés aux scolaires. Ils sont accompagnés de leur tableau d'analyse de fréquences GEMRCN et de trois recettes détaillées, dont une avec son diagnostic GEMRCN réalisé par nos diététiciennes.

Retrouvez toute l'analyse du menu page 58

COÛT MOYEN DU REPAS
2,20 €

Retrouvez l'intégralité des recettes dans le logiciel

AidoMenu



LUNDI		MARDI	
(B) ★ Gaspacho courgette fromage de brebis	0,74	(B) Melon	0,36
Tajine de poulet aux abricots	0,50	(F) Bœuf braisé	1,36
Tajine de poisson aux citron et olive	0,48	Œufs durs sauce mornay	0,82
(I) Semoule couscous	0,17	(H) Petits pois	0,43
(L) Fromage blanc battu nature	0,39	(J) Livarot	0,26
Compote pomme-framboise	0,22	(O) Fruit de saison	0,40
2,01 €		2,54 €	

LUNDI		MARDI	
(B) Pastèque	0,72	(B) Salade tomate mozzarella	0,21
Galette haricot rouge	0,86	Haut de cuisse poulet rôti	1,74
★ Petit épeautre façon risotto d'asperge	0,44	Sauce bolognaise	0,77
(H) Aubergines à la parmigiana	0,37	(I) Spaghetti	0,34
(L) Faisselle	0,51	(J) Abondance	0,32
(M) Tiramisu aux abricots	0,53	(O) Fruit de saison	0,40
2,78 €		2,53 €	

LUNDI		MARDI	
(B) Concombre mimosa	0,56	(B) Tomates en salade	0,20
Falafels sauce yaourt	0,93	(E) Filet de hoki sauce curry	0,86
Brouillade d'Argenteuil	0,41	(I) Ecrasé de patates douces	0,48
(H) Blettes persillées	0,18	(J) Tomme noire des Pyrénées	0,22
(J) Fourme d'Ambert	0,17	Liegeois chocolat	0,44
(O) Fruit de saison	0,40		
1,98 €		2,20 €	

LUNDI		MARDI	
Asperges Verte mayonnaise	0,72	(A) Cake au fromage et olives	0,22
(E) Filet de loup safrané	0,92	Jambon braisé	0,54
(I) Gnocchi	0,34	Filet de merlu meunière citron	0,39
(K) Brie de Meaux	0,34	(H) Epinards à la crème	0,45
(O) Fruit de saison	0,40	(J) Kiri	0,26
		(M) Panna cotta coulis fruits rouges	0,45
2,72 €		1,85 €	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(B) Crudités aux graines de sésame	0,17	Feuilleté au fromage	0,13	Taboulé frais	0,15
(D) Saucisse chipolatas	0,62	(E) Filet de colin aux olives	0,45	(D) Frittata tomates cerises et olives	1,13
Quenelle sauce tomate	0,98	(H) Tomate provençale	0,42	Quiche chèvre épinard	0,66
(I) Purée de lentilles corail	0,24	(J) Saint-nectaire	0,34	(H) Haricots plats à l'Andalouse	0,18
(L) Petits-suisses aux fruits	0,20	(O) Fruit de saison	0,40	(L) Yaourt saveur citron	0,28
Cocktail de fruits au sirop	0,24			(L) Mousse chocolat pot	0,18
1,65 €		1,74 €		1,69 €	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Asperges Verte mayonnaise	0,72	Maïs en salade	0,54	(B) Radis beurre	0,72
(F) Épaule d'agneau confite	1,03	Rôti de porc au jus	0,51	(E) Filet de maquereau à l'escabèche	0,74
Filet de dorade au four	1,21	Filet de colin d'Alaska meunière citron	0,69	(H) Flan aux épinards	0,25
(I) Boulgour pilaf	0,10	(H) Poivrons grillés	0,40	Gouda	0,37
(K) Camembert	0,30	(L) Yaourt aux fruit	0,37	(MN) ★ Cookie chocolat et pistache	0,44
(O) Fruit de saison	0,40	(O) Fruit de saison	0,40		
2,64 €		2,31 €		2,52 €	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Houmous sur toast	0,32	Haricots verts en salade	0,26	(B) Pastèque	0,72
Steak haché aux herbes	1,20	(F) Sauté de veau au thym	1,14	Emincé de dinde au pesto	0,83
Boulettes de lentilles vertes aux olives	0,72	Dahl de lentilles corail	0,16	Quiche aux poireaux	0,43
(H) Ratatouille de légumes frais	0,48	(I) Flageolets au jus	0,25	(H) Courgettes sautées	0,88
(J) Roquefort	0,25	(K) Munster	0,32	(J) Cantal	0,28
(O) Fruit de saison	0,40	(O) Fruit de saison	0,40	Clafoutis aux cerises	0,40
2,41 €		1,88 €		2,91 €	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(B) Salade tomate mozzarella	0,21	Macédoine vinaigrette	0,11	(B) Salade verte	0,31
(GI) Hachis parmentier maison	1,01	Tajine de pois chiche aux abricots	0,24	(F) Emincé de bœuf aux poivrons	1,55
Brandade de morue	1,06	Omelette	0,80	Galette orge chèvre miel	1,14
		(I) Semoule aux légumes	0,18	(I) Tagliatelles	0,11
(K) Munster	0,32	(J) Cantal	0,28	(L) Yaourt brassé nature	0,26
(O) Fruit de saison	0,40	(O) Fruit de saison	0,40	Compote pomme-fraise	0,19
1,97 €		1,49 €		2,22 €	

★ Recettes du mois

Menu végétarien

Recettes réalisées en partenariat avec Interfel

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 protéiques

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

Loi EGALIM

Parmi les 5 mesures phares de la loi Egalim, on retrouve :

Des produits de qualité et durables dans les assiettes avec l'intégration de 50 %¹ de produits de qualité et durables, dont 20 %¹ de produits biologiques minimum

Les produits éligibles : BIO, AOP/AOC, Label Rouge, IGP, STG, HVE, CE2², RUP, Commerce équitable, mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » et Écolabel pêche durable.



Diversification des sources de protéines et menu végétarien³ avec la mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire

¹ en volume d'achat monétaire sur une année civile ² éligible jusqu'au 31/12/2026 ³ depuis le 01/11/2019

AidoMenu

Le logiciel de gestion de votre restauration

Une seule solution pour tout gérer

Commande, Stock & Traçabilité

Suivi de production

Diminution des déchets

Cuisine centrale

Menus & recettes

Gestion du matériel

Suivi & respect EGALIM



(VICI) renseignements et inscriptions 04 75 86 09 25

www.vici-restauration.com

commercial@vici-restauration.com