



CARNET DES EXPERTS
4 semaines de menus by

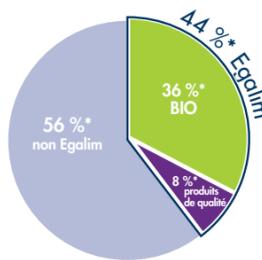
(VICI)

4 semaines de menus Santé

COÛT MOYEN
DU MENU
4,40 €

Retrouvez l'intégralité des
recettes dans le logiciel

AidoMenu



MENUS SANTE

★ 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 protidiés

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Salade de poivrons grillés 0,50	Laitue aux oignons rouges 0,15	Cœur de palmier sauce cocktail 0,31
Boulettes d'agneau sauce cajou 0,62	Saumonette dieppoise 1,06	Rôti de porc 1,68
Riz jaune 0,46	Fenouil braisé 0,43	Haricots rouges au jus 0,51
Comté 0,37	Morbier 0,39	Mimolette 0,20
Fruit de saison 0,23	Tiramisu maison 0,55	Fruit de saison 0,23
Soupe de Linguini 0,51	Velouté de tomate 0,19	Velouté aux brocolis 0,26
Tortilla aux oignons 0,44	Tutti de pâtes marinara 0,39	Pané fromager 0,88
Brie de Meaux 0,34	Roquefort 0,56	Faisselle 0,51
Ananas chantilly 0,39	Salade de fruits maison 0,26	Banane sauce chocolat 0,32
3,86 €	3,98 €	4,90 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Radis rouges râpés sauce aux herbes 0,43	Salade verte 0,12	Haricots beurre en salade 0,13
Rôti de veau aux herbes 1,40	Filet de lieu poché 1,00	Canard aux olives 1,48
Lentilles 0,37	Tomates à la provençale 0,37	Pommes de terre au four 0,25
Roquefort 0,37	Cantal 0,28	Yaourt saveur vanille 0,28
Mousse au chocolat 0,39	Flognarde aux prunes 0,64	Fruit de saison 0,23
Potage choisy 0,26	Soupe à la semoule 0,13	Soupe aux perles du Japon 0,15
Lasagnes végétariennes 1,25	Gratin de raviolis légumes, chorizo 0,83	Omelette façon Pignon 0,49
Yaourt sucré 0,30	Mini chèvre enrichi 0,19	Maroilles 0,31
Fruit de saison 0,23	Fruit de saison 0,23	Liegeois chocolat 0,21
5,00 €	3,79 €	3,53 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Salade verte 0,23	Crudités estivales 0,19	Houmous rose 0,16
Lapin aromatique 1,33	Calamars à la romaine 0,41	★ Sauté de bœuf basquaise 1,56
Petits pois aux oignons 0,23	Riz à la tomate 0,54	Courgettes sautées 0,30
Edam 0,13	Faisselle 0,51	Pont-l'évêque 0,28
Crème dessert vanille 0,51	Abricot rôti à la cannelle 0,63	Coupe de melon au miel 0,40
Soupe à l'oignon 0,26	Velouté aux pois cassés 0,15	Velouté de légumes 0,24
Nuggets de blé 0,63	Œufs à la florentine 1,24	Jambon braisé 0,90
Duo de fromages languedociens 0,31	Bûche du Pilat 0,31	Bleu des Causses 0,34
Fruit de saison 0,23	Fruit de saison 0,23	Baba au rhum 0,20
3,86 €	4,21 €	4,38 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Verrine du jardin 0,25	Carottes et céleri râpés 0,15	Tomates mimosas 0,21
Foie sauce aux poivres 0,37	Rôti de porc aux aromates 0,72	Colin sauce oseille 1,03
Ecrasé de patates douces 0,57	Ratatouille de légumes frais 0,67	Riz sauvage 0,51
Comté 0,37	Fromage carré 0,19	Yaourt aux fruits 0,46
Salade de fruits d'été 0,26	Madeleine pépites de chocolat 0,55	Pomme au four 0,38
Soupe de tomate à l'andalouse 0,23	Soupe au pistou 0,34	Soupe au gruau 0,25
Flamiche aux oignons 0,47	Quiche au saumon 0,70	Risotto aux moules et crème d'ail 0,87
Yaourt brassé nature 0,57	Camembert 0,27	Bûche de chèvre 0,51
Fruit de saison 0,23	Fruit de saison 0,23	Fruit de saison 0,23
3,32 €	3,82 €	4,45 €

Chaque mois, la société VICI vous propose 4 semaines de menus adaptés au milieu de la santé (sanitaire et médico-social). Ce menu est accompagné de trois recettes détaillées et d'une déclinaison adaptée de recette.

Retrouvez
la recette
adaptée
page 67

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Cake aux petits pois et chèvre 0,23	Melon au jambon 0,63	Tomates et mozzarella 0,30	Tagliatelles Courgettes 0,32
Sauté de veau charcutier 1,84	Dindonneau sauce moutarde 1,02	Filet de truite meunière 1,67	Poulet fermier rôti 1,12
Pois gourmands 0,76	Farfalle 0,15	Curry de légumes 0,44	Gratin dauphinois 0,82
Bleu de France 0,21	Petits-suisseaux aux fruits 0,27	Saint-nectaire portion 0,24	Yaourt aromatisé 0,49
Salade de fruits maison 0,26	Crumble à la banane 0,43	Chausson aux pommes 0,27	Crème choco-pistache 0,63
Velouté d'asperge 0,18	Velouté de cébettes aux noisettes 0,49	Soupe basler 0,24	Soupe au pistou 0,34
Croque-monsieur maison 0,46	Moussaka végétarienne 0,76	Quenelles forestière 1,13	Quiche à la ratatouille 0,80
Ossau-iraty 0,36	Abondance 0,49	Petit-suisse nature 0,50	Tomme grise 0,25
Mousse au citron 0,21	Fruit de saison 0,23	Fruit de saison 0,23	Salade de fruits d'été 0,26
4,51 €	4,47 €	5,02 €	5,03 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Taboulé frais 0,22	Sardine à l'huile 0,30	★ Tarte lentilles corail 0,47	Salade croquante à la noisette 0,33
Escalope de dinde au poivre 2,39	Korma d'agneau 1,52	Fricassée de porc 2,00	Cassolete de poisson 1,14
Crumble d'aubergines 0,62	Polenta rôtie à la provençale 0,09	Fonds d'artichauts sauce au chèvre 0,85	Gratin de millet aux poireaux 0,40
Bûche de chèvre 0,51	Rondelé nature 0,21	Pouilly-saint-pierre 0,48	Gouda affiné 0,82
Fruit de saison 0,23	Salade de melons et pépites 0,45	Fruit de saison 0,23	Vacherin glacé 0,25
Potage de légumes 0,40	Crème soubise 0,32	Potage galinette 0,30	Potage minestrone 0,22
Cassoulet 1,19	Risotto fêvette 0,27	Clafoutis aux aubergines 0,23	Soufflé au fromage 1,01
Faisselle 0,51	Saint-paulin 0,30	Yaourt brassé à la fraise 0,27	Fourme d'Ambert 0,26
Salade de fruits maison 0,26	Gaufre 0,37	Fruit de saison 0,23	Fruit de saison 0,23
6,33 €	3,83 €	5,06 €	4,66 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Betteraves vinaigrette 0,21	Concombre mimosas 0,66	Avocat au thon et curcuma 0,61	Saucisson à l'ail 0,29
Rognons à la provençale 0,58	Merlu sauce ciboulette 0,73	Poulet bartha 1,28	Paupiette de veau aux herbes fraîches 0,87
Pommes dauphine 0,58	Piperade aux trois poivrons 0,73	Semoule couscous 0,17	★ Crumble de blettes à la noisette 0,44
Yaourt aromatisé 0,49	Cœur de dame 0,27	Livarot 0,24	Bleu d'Auvergne 0,26
Fruit de saison 0,23	Gâteau aux fruits secs 0,15	Fruit de saison 0,23	Tarte au citron 0,36
Potage au cresson 0,18	Crème de carotte à l'ail 0,27	Soupe Saint-Louis 0,53	Crème argenteuil 0,40
Cassoulet 1,19	Pizza 0,61	Risotto fêvette 0,27	Hachis parmentier dîner 0,53
Fromage blanc battu portion 0,38	Crème de gruyère 0,26	Camembert 0,27	Tomme noire 0,23
Compote de pomme 0,25	Lassi pêche 0,47	Salade de fruits maison 0,26	Fruit de saison 0,23
4,09 €	4,15 €	3,86 €	3,61 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade Scandinave 0,35	Haricots blancs en salade 0,18	Œufs durs mimosas 0,68	Concombre hongroise 0,67
Steak haché 1,58	Cuisse de poulet marinée 0,56	Cuisse de veau marengo 2,44	Filet de dorade ciboulette 1,27
Aubergines braisées 0,71	Tagliatelles 0,75	Carottes au jus 0,28	Purée aux pois cassés 0,20
Roquefort 0,56	Coulommiers 0,20	Emmental 0,25	Fromage de chèvre frais 0,28
Poire bonne femme 0,39	Mélange de fruits à la menthe 0,37	Fruit de saison 0,23	Mille-feuille 0,48
Velouté de poireaux 0,42	Gaspacho de concombre tomate 0,19	Potage d'ubarry 0,15	Soupe à la semoule 0,13
Lentilles corail en dahl 0,59	Cake montagnard 0,52	Quenelle sauce tomate 0,94	Tomate farcie maison 1,35
Saint-nectaire 0,31	Faisselle 0,51	Fromage blanc battu portion 0,38	Ossau-iraty 0,36
Salade de fruits 0,36	Pruneaux au jus 0,35	Fruit de saison 0,23	Fruit de saison 0,23
5,27 €	3,63 €	5,58 €	4,97 €

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