

# 4 semaines de menus Scolaire

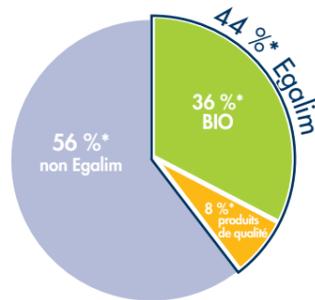
Chaque mois, la société VICI vous propose 4 semaines de menus uniques adaptées aux **scolaires**. Ce menu est accompagné de son **tableau d'analyse de fréquences GEMRCN**, de trois recettes détaillées dont une avec son diagnostic GEMRCN réalisé par nos diététiciennes.

Retrouvez toute l'analyse du menu page 63

COÛT MOYEN  
DU REPAS  
**1,97 €**

Retrouvez l'intégralité des recettes dans le logiciel

**AidoMenu**



LUNDI		MARDI	
Tarte chèvre/épinards	0,41	Flan carottes et mimolette	0,14
(F) Bœuf aux olives	1,39	Pilons de poulet à l'ail	1,21
Filet de julienne poché	0,47	Filet de lieu sauce crustacés	0,80
(H) Jardinière de légumes	0,36	(I) Ecrasé pommes de terre ciboulette	0,66
(L) Yaourt saveur vanille	0,28	(J) Morbier	0,37
(O) Fruit de saison	0,24	(O) Fruit de saison	0,24
<b>2,22 €</b>		<b>2,42 €</b>	

LUNDI		MARDI	
(B) Endives à l'emmental	0,43	★ Houmous rose	0,15
Fricassée de poulet	1,62	(E) Filet de hoki sauce ciboulette	0,67
Moules gratinées	0,46		
(H) Petits pois à la française	0,36	(H) Carottes sautées	0,18
(J) Bleu des Causses	0,34	(K) Brie de Meaux	0,34
(M) Gâteau au miel	0,35	(O) Fruit de saison	0,24
<b>2,52 €</b>		<b>1,58 €</b>	

LUNDI		MARDI	
(B) Concombre à la féta	0,18	Tarte au fromage	0,28
Boulette de bœuf	0,66	Escalope de dinde au jus	0,88
Cake de la mer	0,57	Filet de lieu en habit rouge	0,89
(H) Blettes à la crème	0,16	(H) Tian automnal	0,31
(L) Petit-suisse nature	0,52	(K) Coulommiers	0,13
Clafoutis aux poires	0,18	(O) Fruit de saison	0,24
<b>1,66 €</b>		<b>1,85 €</b>	

LUNDI		MARDI	
Haricots rouges en salade	0,97	(B) Mâche champêtre	0,33
Rôti de longe de porc	0,52	(DG) Palet de lentilles corail et riz	0,33
Filet de loup en papillote	0,85	Boulgour et lentilles vertes à l'italienne	0,32
(H) Garniture de fenouil	0,23	(H) Brocolis au beurre	0,14
(J) Saint-paulin	0,30	(L) Yaourt aux fruits	0,46
(O) Fruit de saison	0,24	★ Pot de crème cévenol	0,58
<b>2,43 €</b>		<b>1,84 €</b>	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(B) Carottes râpées	0,19	(B) Batavia montagnarde	0,46	Chou-fleur mimosa	0,25
Kebbeh aux pois chiches	0,28	(E) Filet de colin sauce Nantua	1,32	(F) Gigot d'agneau gourmand	0,84
Quiche Saint Germain	0,47			(F) Emincé d'omelette tomate	0,52
(H) Courgettes sautées	0,24	(I) Riz créole	0,13	(I) Semoule forestière	0,21
(J) Emmental	0,25	(J) Roquefort	0,38	(L) Fromage blanc battu portion	0,37
Tarte aux coings vanillée	0,17	Compotée de poires gratinée	0,31	(O) Fruit de saison	0,24
<b>1,23 €</b>		<b>2,60 €</b>		<b>1,75 €</b>	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Betteraves au maïs	0,17	(AB) Avocat vinaigrette	0,68	(B) Coleslaw maison	0,17
(F) Bœuf bourguignon	0,98	Rôti de porc	1,26	(I) Couscous végétarien	0,35
Chili sin carné	0,80	Filet de merlu meunière	0,46	Omelette aux champignons	0,47
(I) Coquillettes	0,18	(H) Epinards au jus	0,31		
(L) Yaourt nature lait entier	0,28	(K) Munster	0,30	(J) Comté	0,38
(O) Fruit de saison	0,24	Clafoutis aux raisins	0,16	Crumble de poire à la cannelle	0,51
<b>1,76 €</b>		<b>2,31 €</b>		<b>1,47 €</b>	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(B) Radis beurre	0,45	(B) Chou chinois aux pommes	0,21	Potage au potiron	0,16
(E) Blanquette de la mer	0,87	(I) ★ Lasagnes butternut et ricotta	0,80	(F) Grenadin de veau marmiton	1,11
(I) Boulgour	0,24	Œufs à la florentine	0,84	Filet de sole amiral	0,75
(J) Tomme de Savoie	0,40	(L) Fromage blanc battu portion	0,37	(I) Gratin dauphinois	0,60
Compote pomme framboise	0,14	(N) Poire au miel	0,33	(J) Bleu d'Auvergne	0,26
				(O) Coupe de fruits d'automne	0,37
<b>2,10 €</b>		<b>1,73 €</b>		<b>2,32 €</b>	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(B) Douceur de champignons	0,36	Taboulé de grains de blé	0,21	Poireaux sauce moutarde	0,10
(F) Bœuf braisé aux oignons	1,13	Dindonneau en rôti	0,60	(E) Filet de dorade à la romaine	1,08
Omelette aux fines herbes	0,48	Médaille de merlu aux crevettes	0,44		
(I) Mitonnée de flageolets	0,30	(H) Potiron d'automne	0,33	(I) Gnocchi de pommes de terre	0,32
(J) Tomme noire des Pyrénées	0,32	(J) Fourme d'Ambert	0,25	(K) Camembert	0,34
Cocktail délice	0,20	(O) Fruit de saison	0,24	(O) Fruit de saison	0,24
<b>1,99 €</b>		<b>1,55 €</b>		<b>2,08 €</b>	

★ 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 protidiques

\* % 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 %<sup>1</sup> de produits de qualité et durables, dont 20 %<sup>1</sup> de produits biologiques minimum

Les produits éligibles : BIO, AOP/AOC, Label Rouge, IGP, STG, HVE, CE2<sup>2</sup>, 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 végétarien<sup>3</sup>** avec la mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire

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

## ON VOUS AIDE !

### FORMATION INTÉGRER LA LOI EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE

Un accompagnement sur-mesure et adapté

Des experts de la restauration à votre service

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



(VICI) renseignements et inscriptions 04 75 86 09 25

www.vici-restauration.com

commercial@vici-restauration.com