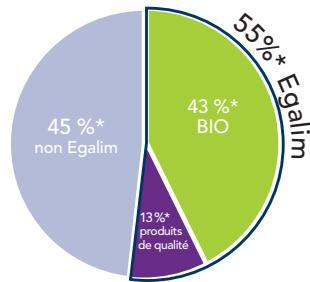


4 semaines de menus *Santé*



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 chou fleur sauce gribiche 0,31	Cake au Fromage et olives 0,27	Haricots verts en salade 0,44
Haut de cuisse poulet rôti 2,04	Blanquette de poisson 0,94	Emincé de dinde à la provençale 0,77
Riz pilaf 0,26	Poêlée de potimarron oignons 0,40	Navets au jus 0,54
Mimolette jeune 0,19	Petits-suisses 0,52	Bleu d'Auvergne 0,26
Poire pochée au sirop 0,44	Fruit de saison 0,39	Tarte au pommes Normande 0,33
Velouté de légumes 0,40	Velouté carotte potiron lait de coco 0,27	Velouté de courgettes 0,33
Bouchée à la reine 0,73	Flammekueche 0,85	Endives au jambon 0,84
Faisselle 0,48	Morbier 0,40	Yaourt aux fruits 0,25
Fruit de saison 0,39	Compote de poire 0,45	Fruit de saison 0,39
5,24 €	4,49 €	4,15 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Salade de perles marine 0,26	Carottes râpées 0,23	Macédoine vinaigrette 0,19
Rôti de porc au jus 1,42	Sauté de bœuf aux olives 2,13	Pilon de poulet 0,60
Petits pois aux oignons 0,48	Farfalle 0,15	Quinoa et petits légumes 0,40
Fromage blanc battu nature 0,39	Saint-nectaire 0,32	Saint-nectaire 0,32
Fruit de saison 0,39	Panna cotta coulis fruits rouges 0,64	Crème dessert chocolat 0,39
Velouté de potiron 0,20	Crème de lentilles corail 0,17	Velouté dubarry 0,19
Bruschetta mozza champignon volaille 1,46	Riz cantonais 0,61	Moussaka au bœuf 1,92
Morbier 0,38	Yaourt brassé nature 2,31	Fromage blanc nature 0,22
Cocktail de fruits au sirop 0,33	Fruit de saison 0,34	Mille-feuilles 0,43
5,31 €	6,90 €	4,66 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Pois chiches en salade 0,41	Salade coleslaw maison 0,28	Tarte fine tomate pesto mozza 0,38
Escalope de poulet normand 1,07	Gratin de Tortis Montagnard 0,87	Jambonneau au jus 0,57
Jardinière de légumes 0,77	Vache qui rit 0,46	Petits pois aux oignons 0,48
Yaourt brassé nature 2,31	Ananas au sirop léger 0,40	Comté 0,39
Fruit de saison 0,39	Potage de légumes 0,26	Compote de pomme Vanille HVE 0,23
Potage crécy 0,33	Potage de légumes 1,92	Crème de butternut et noisettes 0,28
Feuilleté chèvre 0,31	Moussaka au bœuf 0,39	Queue de lotte sauce homardine 2,09
Salade d'endives croûtons 0,63	Fromage blanc battu nature 0,39	Tagliatelles 0,14
Morbier 0,38	Fruit de saison 0,39	Faisselle 0,50
Crème pâtissière aux abricots 0,16		Gâteau à la noix de coco 0,20
6,76 €	4,97 €	5,26 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Velouté de champignons 0,25	Salade verte haricots foies de volaille 0,28	Salade de quinoa et avocat 0,60
Boulettes d'agneau sauce tomate 0,73	Emincé de bœuf au curry 1,26	Sauté de veau aux champignons 2,83
Semoule couscous 0,20	Navets au jus 0,54	Fondue de poireaux 1,02
Fromage blanc battu nature 0,39	Edam 0,28	Camembert 0,34
Fruit de saison 0,39	Tarte au chocolat 0,49	Compote de poire 0,45
Crème à l'oseille 0,27	Velouté de petits pois 0,43	Foie gras et toast 1,36
Tortilla pommes de terre oignons 1,24	Quiche au saumon brocoli 0,78	Nage de poisson safranée 1,50
Fourme d'Ambert 0,26	Salade d'endives croûtons 0,63	Gratin dauphinois 0,76
Gâteau de riz 0,19	Petits-suisses 0,52	Cantal 0,28
	Fruit de saison 0,39	Entremet poire aux épices 0,37
3,92 €	5,60 €	9,51 €

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.



JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Betteraves 0,40	Céleri rémoulade 0,28	Salade verte aux croûtons 0,21	Pizza Reine 0,36
Boulette de bœuf 1,29	Mijotée d'encornets 0,90	Bœuf braisé 1,80	Blanquette de veau à l'ancienne 3,10
Semoule couscous 0,20	Petit épeautre façon risotto à l'oseille 0,53	Epinards à la crème 0,57	Poêlée de champignons 2,83
Sainte-Maure de Touraine 0,71	Faisselle 0,50	Livarot 0,25	Yaourt saveur vanille 0,29
Fruit de saison 0,39	Compote de poire 0,45	Baba au rhum 0,20	Fruit de saison 0,39
Potage parmentier 0,29	Velouté d'endives 0,37	Velouté dubarry 0,19	Soupe de lentilles 0,23
Clafoutis aux brocolis 0,31	Flan à la julienne de légumes et feta 0,77	Lentilles dijonnaise au jambon 0,77	Crêpe au fromage gratinée 0,56
Faisselle 0,50	Fromage blanc sucré portion 0,46	Munster 0,33	Cantal 0,28
Crème dessert chocolat 0,39	Compote de pomme 0,25	Fruit de saison 0,24	Compote tous fruits 0,21
4,48 €	4,51 €	4,56 €	8,25 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade d'endives croûtons 0,33	Salade cœur artichaut sauce césar 0,65	Pamplemousse rose 0,10	Mortadelle pistachée 0,34
Pot-au-feu bœuf 1,86	Gratin de poisson au curry 0,51	Cassoulet 1,07	Rôti de veau champignons forestiers 1,93
Légumes pot au feu 0,52	Riz pilaf 0,26	Petits-suisses 0,52	Chou fleur persillée 0,52
Yaourt brassé nature 0,28	Comté 0,39	Liegeois café 0,26	Bleu d'Auvergne 0,26
Gâteau à l'ananas 0,30	Fruit de saison 0,24	Potage parmentier 0,29	Bavarois fruits rouges 0,78
Soupe de légumes 0,35	Soupe de poireaux 0,17	Omelette aux champignons 0,72	Soupe pâtes alphabet 0,07
Pizza au fromage jambon 1,05	Gratin brocolis pommes de terre 0,59	Faisselle 0,34	Poêlée campagnarde jambon 0,78
Brie de Meaux 0,33	Comté 0,39	Faisselle 0,24	Faisselle 0,50
Fruit de saison 0,24	Compote pomme-abricot 0,30	Fruit de saison 0,24	Poires au sirop 0,36
5,26 €	3,50 €	3,54 €	5,54 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Aspic saumon crevette 0,39	Salade verte 0,32	Poireaux vinaigrette 0,17	Rosette 0,61
Civet de cerf aux cèpes 1,80	Filet de lieu sauce dieppoise 0,74	Courgette farcie maison 1,37	Rôti de bœuf au jus 2,14
Risotto aux asperges 0,58	Ecrasé de patates douces 0,57	Coquillettes 0,26	Carottes sautées 0,42
Fromage blanc battu nature 0,39	Camembert 0,34	Yaourt 1/2 écrémé nature 0,30	Pont-l'évêque 0,28
Saint Honoré revisité 0,39	Fruit de saison 0,24	Compote pomme-framboise 0,21	Cookie moelleux maison 0,41
Soupe de poisson 0,57	Velouté de petits pois 0,43	Crème de lentilles corail 0,17	Velouté dubarry 0,19
Boudin blanc jus court 0,70	Cannelloni à la bolognaise 1,58	Œufs à la florentine 1,18	Muffin poulet 0,36
Haricots verts aux chataignes 0,34	Fromage blanc battu nature 0,39	Vache qui rit 0,46	Salade d'endives croûtons 0,63
Comté 0,39	Fruit de saison 0,39	Crème dessert caramel 0,23	Petit-suisse nature 0,52
Salade de fruits frais 0,30			Fruit de saison 0,24
5,85 €	5,00 €	4,35 €	5,80 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade fenouil agrumes et saumon 0,27	Betteraves 0,40	Radis et beurre 0,68	Terrine de légumes frais maison 0,42
Dinde rôtie aux marrons 1,77	Filet de loup safrané 1,16	Saucisse chipolatas 0,66	Gigot d'agneau façon Tajine 1,77
Patate douce rôtie 0,74	Riz pilaf 0,26	Polenta cremeuse 0,33	Carottes sautées 0,42
Bûche de chèvre 0,27	Emmental 0,31	Petits-suisses 0,52	Tomme de Savoie 0,34
Forêt noire 0,48	Liegeois café 0,44	Fruit de saison 0,39	Paris-Brest 0,29
Velouté de légumes 0,40	Potage Saint-Germain 0,13	Potage crécy 0,33	Velouté de carotte potiron lait de coco 0,27
Gratin de pâtes à la mimolette 0,31	Courgette à la bolognaise 1,50	Lentilles dijonnaise au jambon 0,77	Croque-monsieur 0,85
Yaourt 1/2 écrémé nature 0,30	Fromage blanc battu nature 0,39	Saint-marcellin 0,26	Salade d'endives croûtons 0,63
Fruit de saison 0,24	Fruit de saison 0,39	Crème dessert chocolat 0,39	Reblochon 0,38
			Compote de pomme 0,25
4,78 €	4,98 €	4,33 €	5,62 €

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