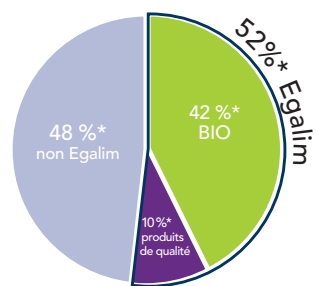


4 semaines de menus *Santé*

COÛT MOYEN
DU MENU
4,49 €

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 verte 0,31 Sauté de canard aux olives 1,11 Pommes de terre vapeur 0,55 Cantal 0,27 Crème dessert caramel 0,23	Velouté de champignons 0,23 Filet de maquereau à l'escabèche 0,93 Riz pilaf 0,24 Faisselle 0,51 Fruit de saison 0,40	Radis beurre 0,36 Brouillade d'argenteuil 0,31 Butternut rôti 0,06 Bleu d'Auvergne 0,26 Cookie moelleux maison 0,27
Crème à l'oseille 0,23 Cake poivron feta et courgettes 0,30 Fromage blanc nature 0,36 Fruit de saison 0,40	Velouté de courgettes 0,33 Gnocchi sauce tomate gratinés 0,36 Pont-l'évêque 0,28 Compote de poire 0,36	Veloute de cresson 0,22 Curry thaï lait de coco et pois chiche 0,33 Faisselle 0,51 Fruit de saison 0,40
3,76 €	3,64 €	2,72 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Salade de chou fleur sauce Gribiche 0,25 Galopin de veau 1,30 Haricots beurre persillés 0,35 Kiri 0,32 Tarte au pommes normande 0,27	Carottes râpées 0,24 Moules marinières 1,61 Frites 0,40 Gouda 0,24 Poires au sirop 0,36	Salade de lentilles 0,28 Emincé de dinde au pesto 0,87 Poêlée de potimarron aux oignons 0,36 Pont-l'évêque 0,28 Fruit de saison 0,40
Crème de butternut 0,23 Quenelle sauce tomate 0,61 Carré frais 0,34 Fruit de saison 0,40	Velouté d'endives 0,34 Quinoa façon risotto à l'oseille 0,33 Petits-suisses aux fruits 0,41 Fruit de saison 0,40	Potage crécy 0,28 Tartiflette 0,83 Emmental 0,30 Crème dessert vanille 0,39
4,07 €	4,33 €	3,99 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Salade avocat feta 0,55 Cuisse de lapin rôti 1,07 Purée de panais gratinée 0,60 Picodon 0,86 Fruit de saison 0,40	Tarte au fromage 0,33 Emincé de dinde à la provençale 0,85 Haricots verts sautés 0,29 Gorgonzola 0,26 Fruit de saison 0,40	Œufs durs mimosa 0,45 Filet de saumon aux agrumes 1,09 Chou fleur persillé 0,55 Edam 0,30 Banane sauce chocolat 0,40
Potage de légumes 0,20 Lentilles dijonnaise au jambon 0,75 Kiri 0,32 Kiwi 0,40	Velouté de potiron 0,18 Quiche aux poireaux 0,55 Cheddar 0,24 Flan praliné 0,18	Soupe à l'oignon 0,24 Galantine de volaille 0,65 Saint-paulin 0,23 Flan nappé au caramel 0,41
5,15 €	3,28 €	4,32 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Mousse de betterave 0,12 Haut de cuisse poulet rôti 2,16 Coquillettes 0,28 Bleu d'Auvergne 0,26 Fruit de saison 0,40	Salade verte au bleu 0,18 Colin sauce curry 0,75 Fondue de poireaux 0,78 Yaourt saveur vanille 0,28 Roulé à la confiture 0,37	Chou-fleur mimosa 0,13 Rôti de porc au jus 0,80 Lentilles 0,33 Fourme d'Ambert 0,26 Fruit de saison 0,40
Potage Saint-Germain 0,10 Courgette farcie maison 1,28 Coulommiers 0,21 Fruit de saison 0,40	Velouté de salsifi 0,25 Crêpes au jambon fromage 0,29 Bûche de chèvre 0,31 Fruit de saison 0,40	Soupe de vermicelles 0,06 Risotto aux champignons 0,53 Saint-marcellin 0,29 Banane sauce chocolat 0,40
5,21 €	3,61 €	3,20 €

Optimisez votre budget
en toute sérénité

Un accompagnement complet
pour vos achats alimentaires
et non-alimentaires

✓ Jusqu'à 30% d'économies
sur les achats

✓ Respect de la réglementation
(Egalim, Ma cantine)

✓ +60% de temps gagné
par commande

✓ +12 000 références
négociées par an

Demandez votre étude gratuite

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

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

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade haricots rouges à la mexicaine 0,24 Rôti de veau au jus 2,02 Epinards sauce béchamel 0,39 Emmental 0,30 Fruit de saison 0,40	Céleri rémoulade maison 0,48 Aiguillette de poulet au pesto 0,80 Pâtes fusilli 0,21 Abondance 0,49 Ile flottante 0,46	Poireaux vinaigrette 0,67 Andouillette sauce vin rouge 0,64 Purée de patate douce 0,54 Yaourt saveur fraise 0,30 Salade de fruits frais 0,32	Salade verte tomate olive 0,20 Langue de bœuf à la financière 1,13 Gratin de brocolis 0,39 Petits-suisses 0,26 Moelleux à la chataigne 0,39
Potage Saint-Germain 0,10 Gratin de brocolis et de fromage 0,59 Yaourt saveur vanille 0,28 Fruit de saison 0,40	Potage de légumes 0,20 Quinoa façon risotto à l'oseille 0,33 Brie de Meaux 0,33 Salade de fruits frais 0,32	Crème d'asperges 0,18 Mijoté d'encornets 1,03 Mimolette jeune 0,18 Fruit de saison 0,40	Soupe de légumes 0,18 Cannelloni à la bolognaise 1,30 Tartare ail et fines herbes 0,11 Compote de pomme 0,13
4,72 €	3,62 €	4,26 €	4,09 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade de chou rouge 0,23 Boulettes d'agneau sauce tomate 0,77 Boulgour pilaf 0,15 Fromage blanc nature 0,23 Crumble pomme-cannelle 0,29	Salade aux ravioles 0,54 Colin sauce capres 0,75 Fenouil Braisé 0,38 Carré frais 0,34 Mille-feuilles 0,43	Salade verte et maïs 0,30 Lasagnes bolognaise de bœuf 1,09 Brie de Meaux 0,33 Fruit de saison 0,40	Salade d'endives emmental 0,60 ★ Mignon de porc à la bière 0,92 Carottes sautées 0,39 Comté 0,38 Eclair vanille 0,28
Velouté de salsifi 0,25 Gratin de tortis montagnard 0,56 Faisselle 0,51 Salade de fruits 0,39	Soupe pâtes alphabet 0,08 Omelette maison 0,39 Chaurouce 0,70 Cocktail de fruits 0,21	Velouté de petits pois 0,41 Quiche chèvre épinard 0,85 Yaourt saveur citron 0,30 Ananas au sirop léger 0,37	Soupe de poireaux 0,17 Chou farci 0,91 Rondelé aux noix 0,13 Fruit de saison 0,40
3,38 €	3,82 €	4,05 €	4,18 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Céleri rémoulade maison 0,48 Saucisse de Strasbourg 0,61 Purée de pomme de terre 0,53 Bleu d'Auvergne 0,26 Fruit de saison 0,40	Salade coleslaw maison 0,36 Braisé de bœuf aux olives 1,48 Poêlée de champignons 1,69 Faisselle 0,51 Gâteau à la noix de coco 0,14	Salade verte aux croûtons 0,21 Filet de lieu sauce dieppoise 0,79 Pâtes fusilli 0,21 Carré frais 0,34 Liegeois café 0,44	Carottes râpées 0,24 Sauté de veau au thym 1,62 Fondue de poireaux 0,78 Emmental 0,30 Riz au lait 0,51
Soupe de poireaux 0,17 Riz cantonais 0,37 Comté 0,38 Compote de poire 0,36	Potage crécy 0,28 Gratin coquille jambon et cheddar 0,28 Yaourt saveur citron 0,30 Fruit de saison 0,40	Soupe au chou 0,28 Chili con carné maison 1,13 Saint-nectaire 0,34 Poire au vin rouge 0,47	Velouté de petits pois 0,41 Brandade de morue 0,52 Fromage blanc battu nature 0,34 Salade de fruits frais 0,32
3,56 €	5,44 €	4,21 €	5,04 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade de pâtes catalane 0,17 Rôti de bœuf froid 1,45 Purée de potiron 0,43 Bûche de chèvre 0,51 Fruit de saison 0,40	Céleri rémoulade 0,28 Escalope de dinde au jus 1,30 Gratin de brocolis 0,39 Saint-nectaire 0,51 Tarte au flan pâtisier 0,26	Asperges mousseline 0,49 Tajine de poisson aux citron et olive 0,73 Riz créole 0,13 Faisselle 0,51 Fruit de saison 0,40	Radis beurre 0,36 Navarin d'agneau 1,78 Pommes de terre vapeur 0,55 Cantal 0,27 Clafoutis aux raisins 0,31
Soupe au chou 0,28 Brandade de morue 0,52 Yaourt aromatisés 0,18 Salade de fruits frais 0,32	Velouté de petits pois 0,41 Lasagnes butternut et ricotta 0,44 Tomme de Savoie 0,36 Fruit de saison 0,40	Velouté de légumes 0,45 Endives au jambon 0,49 Petits-suisses aux fruits 0,41 Mousse au chocolat crème 0,51	Potage crécy 0,28 Chou-fleur et lardon en gratin 0,63 Kiri 0,32 Fruit de saison 0,40
4,26 €	4,18 €	4,12 €	4,90 €

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