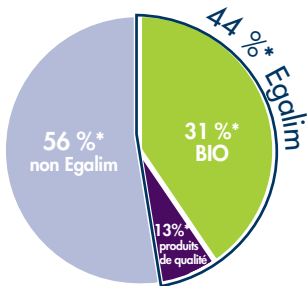


4 semaines de menus *Santé*



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
Cake au chorizo 0,27 Poulet rôti 0,66 Purée de butternut 0,52 Fromage blanc battu nature 0,39 Fruit de saison 0,35	Rillettes de sardine 0,31 Bœuf braisé 1,80 Boulgour pilaf 0,17 Vache qui rit 0,46 Fruit de saison 0,17	Salade coleslaw maison 0,28 Paupiette de veau aux herbes 0,76 Navets au jus 0,54 Saint-nectaire 0,32 Mœlleux à la chataigne 0,42
Velouté de petits pois 0,25 Pennes aux fruit de mer 0,86 Morbier 0,38 Compote de pomme 0,25	Soupe de betteraves 0,25 Gâteau foies de volaille aux quenelles 1,02 Yaourt saveur vanille 0,29 Flan nappé au caramel 0,42	Potage velours 0,23 Gratin brocolis et dès de jambon 0,82 Fromage blanc nature 0,22 Semoule au lait 0,30
3,93 €	4,89 €	3,89 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Avocat vinaigrette 1,00 Sauté de bœuf bourguignon 1,85 Carottes sautées 0,42 Yaourt saveur fraise 0,29 Semoule au lait maison 0,12	Betteraves au maïs 0,21 ★ Moules marinières 1,86 Frites 0,42 Edam 0,28 Fruit de saison 0,35	Friand à la viande 0,17 Emincé dinde sésame, citronnelle 0,95 Poêlée de légumes 0,48 Faisselle 0,50 Fruit de saison 0,35
Potage de légumes 0,26 Bouchée à la reine 0,71 Fourme d'Ambert 0,26 Fruit de saison 0,41	Veloute de cresson 0,23 Frittata aux légumes 0,71 Petits-suisses 0,52 Eclair vanille 0,26	Velouté de potiron 0,20 Pizza Reine 0,88 Cantal 0,28 Fruit de saison 0,41
5,32 €	4,42 €	4,22 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Salade verte aux croûtons 0,25 Emincé de bœuf aux champignons 1,33 Patate douce rôtie 0,74 Yaourt brassé nature 0,28 Pommes cuites au four 0,37	Céleri rémoulade 0,28 Rôti de veau jus à l'estragon 1,35 Pommes de terre vapeur 0,66 Saint-nectaire 0,32 Fruit de saison 0,35	Pâté en croûte 1,30 Colin sauce curry 0,67 Endives braisées 0,75 Carré frais 0,32 Fruit de saison 0,35
Potage de légumes 0,26 Petit épeautre façon risotto 0,84 Morbier 0,38 Salade de fruits frais 0,31	Velouté de champignons 0,25 Paëlla de la mer 1,95 Fromage blanc battu nature 0,39 Flan nappé au caramel 0,42	Velouté dubarry 0,19 Quiche chèvre épinard 0,83 Yaourt brassé nature 0,28 Fruit de saison 0,35
4,76 €	5,97 €	5,04 €

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Pamplermousse rose 0,10 Navarin d'agneau 2,06 Navets au jus 0,54 Carré frais 0,32 Tarte aux pommes 0,22	Nems aux crevettes 0,72 Porc sauté au caramel 0,93 Riz basmati aux légumes 0,23 Yaourt brassé nature 0,28 Salade de fruits frais 0,31	Salade de chou rouge 0,23 Rôti de dinde sauce tartare 1,14 Pommes de terre grenaille rissolee 0,46 Tomme de Savoie 0,34 Ananas au sirop léger 0,40
Soupe à l'oignon 0,26 Gratin de Tortis Montagnard 0,87 Faisselle 0,50 Fruit de saison 0,35	Soupe pates alphabet 0,07 Clafoutis aux brocolis 0,34 Yaourt brassé nature 0,28 Salade de fruits frais 0,31	Soupe de légumes 0,32 Quiche aux poireaux 0,70 Carré de l'est 0,28 Ananas frais 0,36
5,22 €	3,47 €	4,23 €

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
Salade cœur de palmier, avocat, maïs 0,49 Steak haché sauce au bleu 1,84 Frites 0,37 Yaourt 1/2 écrémé nature 0,30 Fruit de saison 0,35	Pois chiches en salade 0,41 Cabillaud beurre blanc 1,48 Epinards sauce béchamel 0,39 Comté 0,39 Fruit de saison 0,35	Jambon blanc beurre 0,53 Chou farci 1,07 Riz créole 0,16 Petits-suisses 0,52 Fruit de saison 0,35	Endives aux noix 0,35 Gigot d'agneau crème d'ail 1,91 Poêlée de champignons 1,92 Bleu d'Auvergne 0,26 Tarte au citron meringuée 0,47
Potage Saint-Germain aux lardons 0,25 Cœurs de fenouil au gorgonzola 0,41 Brie de Meaux 0,33 Compote de pomme 0,25	Crème de cerfeuil 0,27 Dahl de lentilles corail 0,18 Kiri 0,26 Crème dessert pistache 0,33	Crème d'oignons 0,17 Croque-monsieur maison 0,62 Salades vertes mêlées 0,35 Mousse au citron 0,21	Soupe à la semoule 0,14 Macaronis à l'encre de seiche 0,93 Faisselle 0,50 Fruit de saison 0,35
4,59 €	4,06 €	3,98 €	6,83 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade de mesclun 0,42 Petit salé aux lentilles 1,15 Bûche du Pilat 0,30 Poire au vin rouge 0,45	Pommes de terre fromage blanc 0,55 Gratin de poisson 1,05 Flan de panais 0,43 Emmental 0,31 Fruit de saison 0,35	Coleslaw maison 0,28 Boulettes d'agneau sauce cajou 0,99 Haricots blancs au jus 0,63 Petits-suisses 0,52 Cocktail de fruits au sirop 0,33	Champignons sauce yaourt 0,55 Poulet sauté chasseur 0,73 Brocolis persillés 0,35 Tomme de Savoie 0,34 Mille-feuilles 0,43
Velouté de brocoli 0,31 Tortilla pommes de terre, oignons 1,18 Roucoupons 0,42 Fruit de saison 0,41	Velouté de poireaux 0,42 Riz cantonnais 0,67 Fromage blanc battu nature 0,39 Apple crumble 0,32	Potage Saint-Germain 0,13 Poireaux gratinés au Bleu 0,82 Saint-marcellin 0,26 Fruit de saison 0,41	Soupe de poisson 0,57 Soufflé au fromage 1,03 Yaourt 1/2 écrémé nature 0,30 Fruit de saison 0,41
4,64 €	4,49 €	4,37 €	4,71 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Carottes râpées 0,23 Bavette maître d'hôtel 1,66 Purée aux pois cassés 0,23 Fromage blanc nature 0,41 Pommes cuites au four 0,37	Maïs en salade 0,52 Rôti de porc au jus 2,19 Salsifis à la crème 0,42 Petits-suisses 0,52 Fruit de saison 0,35	Salade de chou blanc 0,16 Croziflette végétarienne 0,71 Yaourt brassé nature 0,28 Compote de poire 0,45	Muffin fromage 0,19 Marmite de saumonette 1,08 Fondue de poireaux 1,02 Pont-l'évêque 0,28 Baba au rhum 0,25
Soupe de vermicelles 0,06 Flan julienne de légumes et feta 0,77 Comté 0,39 Crème dessert praliné 0,23	Velouté de petits pois 0,43 Cannellonis à la bolognaise 1,58 Petits-suisses 0,52 Fruit de saison 0,35	Soupe de lentilles 0,23 Coquille de poisson 0,48 Emmental 0,31 Fruit de saison 0,35	Potage crécy 0,30 Lasagnes butternut ricotta 0,83 Fromage blanc nature 0,41 Banane sauce chocolat 0,40
4,35 €	6,88 €	2,97 €	4,76 €

JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade d'endives croûtons 0,32 Galopin de veau 1,18 Gratin de blettes 0,26 Fromage blanc nature 0,41 Beignet framboise 0,28	Betteraves 0,41 Dos de cabillaud du pêcheur 2,05 Quinoa et petits légumes 0,40 Cantal 0,28 Fruit de saison 0,35	Salade cœur artichaut sauce césar 0,65 Escalope de poulet normand 1,07 Farfalle 0,15 Fourme d'Ambert 0,26 Fruit de saison 0,35	Mousse de canard 0,48 Sauté de lapin au thym 1,24 Julienne de légumes 0,38 Faisselle 0,50 Banane sauce chocolat 0,39
Potage crécy 0,30 Hachis parmentier 1,14 Fruit de saison 0,35	Crème de butternut 0,28 Cake aux petits pois et chèvre 1,36 Emmental 0,31 Crème dessert chocolat 0,39	Soupe de poireaux 0,17 Chili sin carne 0,18 Petits-suisses aux fruits 0,43 Pommes cuites au four 0,37	Velouté de légumes 0,40 Raviolis gratinés 0,70 Kiri 0,26 Tarte au flan patissier 0,32
4,24 €	5,83 €	3,63 €	4,67 €

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