



CARNET DES EXPERTS

4 semaines de menus by



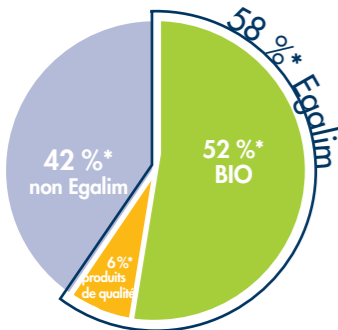
4 semaines de menus Scolaire

Retrouvez toute l'analyse du menu page 63

COÛT MOYEN DU REPAS 1,94 €

Retrouvez l'intégralité des recettes dans le logiciel

AidoMenu



LUNDI		MARDI	
(B) Tomates	0,16	(AB) Avocat vinaigrette	0,55
Escalope de dinde au poivre	2,37	(E) Filet de saumon fines herbes	1,48
Filet de cabillaud safrané	0,97	(I) Polenta	0,20
(H) Carottes sautées	0,27	(K) Camembert	0,30
(J) Cantal	0,28	(LN) Entremets caramel	0,27
★ Gâteau au yaourt/graines de pavot	0,20		
2,58 €		2,80 €	

LUNDI		MARDI	
Salade de lentilles	0,26	(B) Concombres vinaigrette	0,46
Cuisse de poulet rôtie	2,02	(DG) Quenelle sauce tomate	0,68
Filet de loup en papillote	0,77	Nuggets de blé	0,38
(H) Poêlée aux 3 poivrons	0,41	(I) Riz jaune	0,34
(J) Tomme de Savoie	0,34	(L) Petit-suisse nature	0,51
(O) Fruit de saison	0,23	Oreillons de pêche	0,17
2,64 €		2,01 €	

LUNDI		MARDI	
Taboulé de quinoa	0,33	Macédoine vinaigrette	0,14
(F) Sauté de veau au thym	1,86	(D) Saucisse de Montbéliard	0,85
Kebbeh aux pois chiches	0,30	Filet de hoki crécy	0,71
(H) Cœurs de fenouil, gorgonzola	0,34	(I) Lentilles	0,30
(L) Yaourt 1/2 écrémé	0,29	(J) Bleu d'Auvergne	0,26
(O) Fruit de saison	0,23	(O) Fruit de saison	0,23
2,27 €		1,71 €	

LUNDI		MARDI	
(B) Salade verte	0,19	(B) Tomates en salade	0,16
(F) Tajine d'agneau	1,20	Filet de poulet à l'ancienne	0,85
Couscous végétarien	0,37	Clafoutis courgette-chèvre	0,17
(I) Semoule couscous	0,14	(H) Crumble d'aubergines	0,43
(K) Brie	0,59	Sainte-Maure de Touraine	0,49
(O) Fruit de saison	0,18	Roulé choco-noisette	0,22
1,89 €		1,81 €	

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.

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(AK) Croustillant de légumes	0,29	(B) Radis et beurre	0,38	Asperges mousseline	0,39
(F) Rôti de veau	0,87	Œufs durs crème de parmesan	0,73	Longe de porc en croûte	0,68
Steak de pois chiche à l'orientale	0,20	Riz cantonais végétarien	0,36	Quiche Chèvre épinard	0,67
(H) Ratatouille de légumes frais	0,49	(I) Tagliatelles	0,62	(H) Blettes sauce poulette	0,14
(K) Pont-l'évêque	0,28	(L) Yaourt 1/2 écrémé	0,29	(J) Emmental	0,25
(O) Fruit de saison	0,23	Cocktail de fruits	0,11	(O) Fruit de saison	0,23
1,83 €		1,95 €		1,69 €	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(B) Crudités aux crevettes	0,19	Aspic de pomme de terre	0,14	(B) Salade verte	0,19
(F) Bœuf braisé aux oignons	1,15	(F) Émincé de veau à l'oseille	0,98	(E) Médaille de merlu aux crevettes	0,44
Omelette fines herbes	0,82	Palet de lentilles corail et riz	0,31	(HI) Purée de choux-fleurs/pomme de terre	0,15
(I) Flageolets fondants	0,41	(H) ★ Duo de courgettes ail parmesan	0,44	(K) Chaource	0,34
(J) Saint-paulin	0,14	(L) Fromage blanc battu portion	0,38	(N) Tartelette fraise/basilic	0,60
(L) Crème au caramel	0,14	(O) Fruit de saison	0,23		
1,87 €		1,84 €		1,72 €	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(B) Tomates, maïs	0,22	Flan d'asperges	0,49	(B) Concombres vinaigrette	0,46
(GH) Moussaka au bœuf	1,55	(I) Lasagnes provençales	0,71	(E) Filet de cabillaud au four	0,78
Dahl de lentilles corail	0,14	Galette printanière	0,08	(H) Haricots verts	0,34
(J) Gouda	0,20	(J) Livarot	0,24	(J) Tomme noire des Pyrénées	0,32
Compote de poire	0,37	(O) Fruit de saison	0,23	Riz au lait	0,50
1,64 €		0,87 €		2,40 €	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Betteraves vinaigrette	0,17	Lentilles à l'échalote	0,19	(B) Crudités en vinaigrette	0,16
(E) Moules marinières	0,94	Emincé de porc à la coriandre	0,88	★ Tomate farcie provençale	0,48
(CI) Frites	0,55	Risotto fêvette	0,26	Parmentier de courgettes, polenta	0,28
(J) Gorgonzola	0,18	(H) Petit pois	0,20	(I) Riz jaune	0,34
(O) Fruit de saison	0,23	(L) Fromage blanc battu portion	0,38	(J) Saint-nectaire	0,31
		(O) Fruit de saison	0,23	(N) Barre glacée	0,41
2,07 €		1,57 €		1,60 €	

★ 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 protéiques

* % 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 %¹ de produits de qualité et durables, dont 20 %¹ de produits biologiques minimum

Les produits éligibles : BIO, AOP/AOC, Label Rouge, IGP, STG, HVE, CE2², 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 végétarien³ avec la mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire

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



Le logiciel de gestion de votre restauration

Une seule solution pour tout gérer

Commande, Stock & Traçabilité

Diminution des déchets

Menus & recettes

Suivi & respect EGALim

Suivi de production

Cuisine centrale

Gestion du matériel



+4000 recettes quantifiées

Jusqu'à 8h / semaine de temps gagné

Télédéclaration Ma Cantine en 1 clic

(VICI) renseignements et inscriptions 04 75 86 09 25

www.vici-restauration.com

commercial@vici-restauration.com

4 semaines de menus