

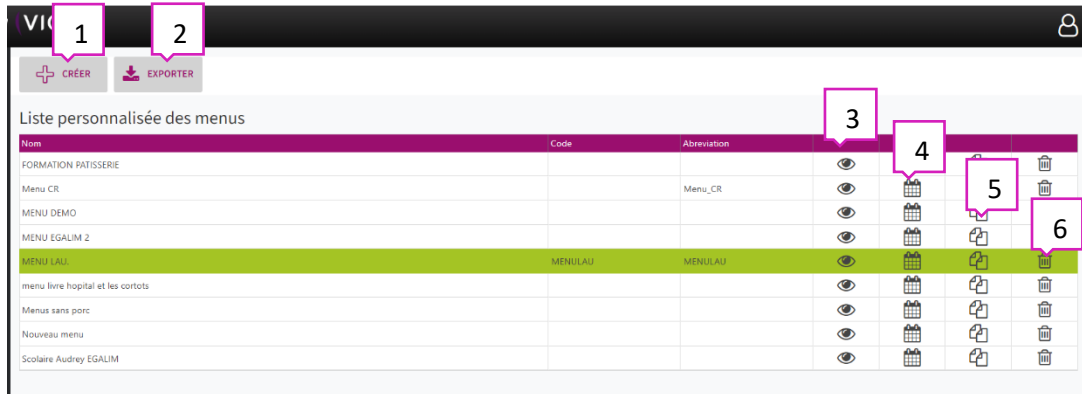
MENUS

MENUS

1. A partir de l'écran d'accueil, cliquer sur, puis sur

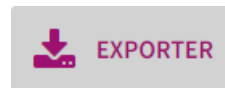


Une page s'ouvre :



1. Permet de créer un menu général (voir chapitre création menu).
2. Permet d'exporter sous Excel le menu sélectionné de la liste à partir d'une date sélectionnée (voir 1.1).
3. Permet de visualiser les infos du menu.
4. Permet de créer un menu sur une période, à partir des recettes.
5. Permet de dupliquer un menu.
6. Permet de supprimer un menu.


1.1 Exemple d'un menu extrait sous Excel à partir du bouton :

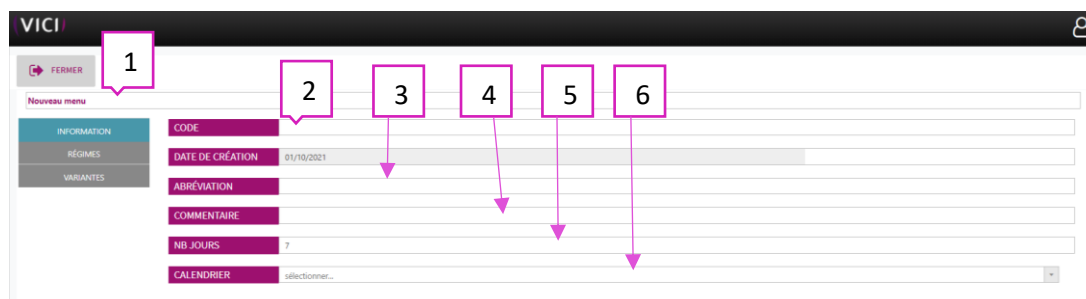


		MENU LAU.				
		lundi 10 janvier 2022 vendredi 14 janvier 2022				
		lundi 10 janvier 2022	mardi 11 janvier 2022	mercredi 12 janvier 2022	jeudi 13 janvier 2022	vendredi 14 janvier 2022
Déjeuner	Entrée	Avocat sauce menthe	Coeurs de palmier en salade	Oeufs durs mimosa	Terrine d'asperge	Concombre bulgare
		Riz aux cornichons	Quiche fromagère	Tomates mozzarella	Salade César	Pamplemousse rose
	Plat principal	Filet de perche crécy	Ragoût d'agneau	Hoki pané	Boulettes sauce moutarde	Poulet à la marjolaine
		Onglet au picodon	Escalope de porc poêlée	Lapin en poivronade	Rôti de longe de porc	Filet de lieu aux moules
	Accompagnement	Penne	Grains de blé aux champignons	Tian de courgette	Mijotée de lentilles	Pois gourmands
		Beignets de salsifis	Blettes à la tripe	Gnocchi de pommes de terre	Purée de céleri	Riz pilaf
	Fromage	Marailles	Comté	Yaourt saveur vanille	Bûche mi-chèvre	Petits-suisse sucrés
		Yaourt nature	Carré demi-sel	Gouda	Saint Nectaire AOP	Fondu de brebis
	Dessert	Mousse croustillante	Banane surprise	Prunes rouges	Coupe de melon au miel	Grillé aux pommes
		Fraises chantilly	Nectarine BIO	Flan nappé caramel	Semoule au lait maison	Fromage blanc et biscuit

2. Création d'un Menu :

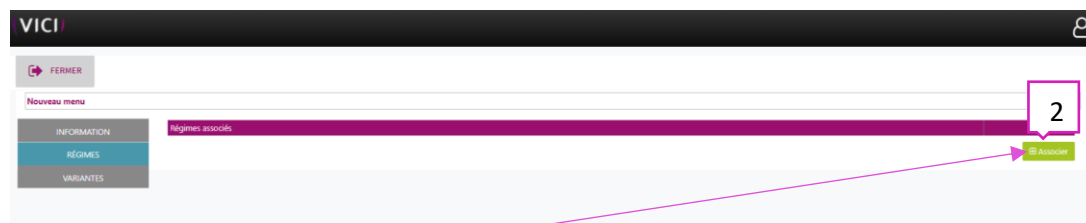
2.1 Fiche information :

Cliquer sur  une nouvelle fenêtre s'ouvre.

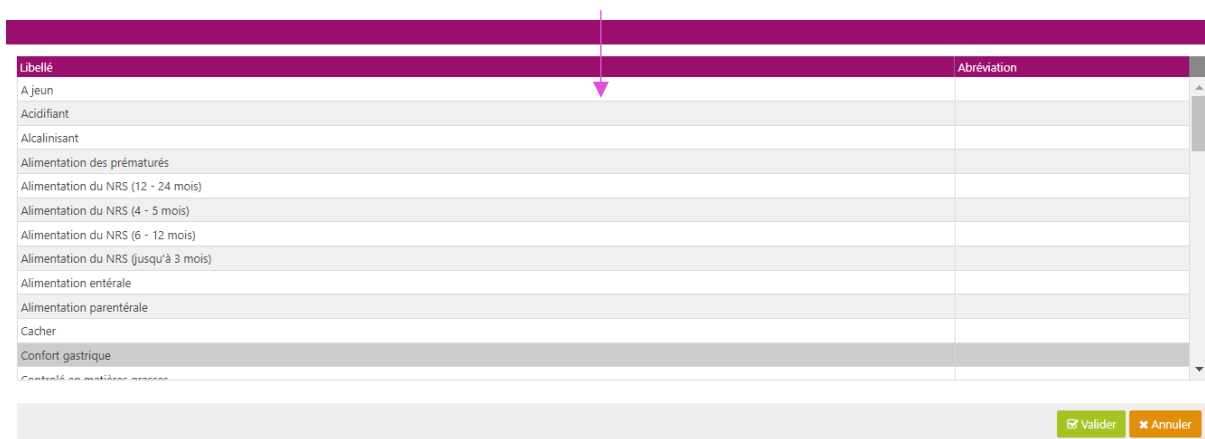


1. Nom du menu (modifiable).
2. Choix d'un code pour le menu.
3. Choix d'une abréviation pour le menu.
4. Permet de mettre un commentaire sur le menu.
5. Choix du nombre de jours du menu.
6. Choix du calendrier pour le menu.

2.2 Régimes :



Permet d'associer des régimes au menu.



Libellé	Abréviation
À jeun	
Acidifiant	
Alcalinisant	
Alimentation des prématurés	
Alimentation du NRS (12 - 24 mois)	
Alimentation du NRS (4 - 5 mois)	
Alimentation du NRS (6 - 12 mois)	
Alimentation du NRS (jusqu'à 3 mois)	
Alimentation entérale	
Alimentation parentérale	
Cacher	
Confort gastrique	
Contrôle en matière grasses	

2.3 Variantes :

VICI

FERRER

Nouveau menu

INFORMATION

RÉGIMES

VARIANTES

CE MENU EST UNE-VARIANTE DU MENU selectionner...

Variantes de

Code Menu Perso Abreviation

Dupliquer le menu sur les variantes

Associer Dissocier

1. Permet de dupliquer le menu sur des variantes déjà créées.
2. Choix d'un menu existant pour la création d'une variante.
3. Permet d'associer ou de dissocier un menu.

Une fois le menu de base créé, retour à la page initiale :

VICI

CRÉER

Liste personnalisée des menus

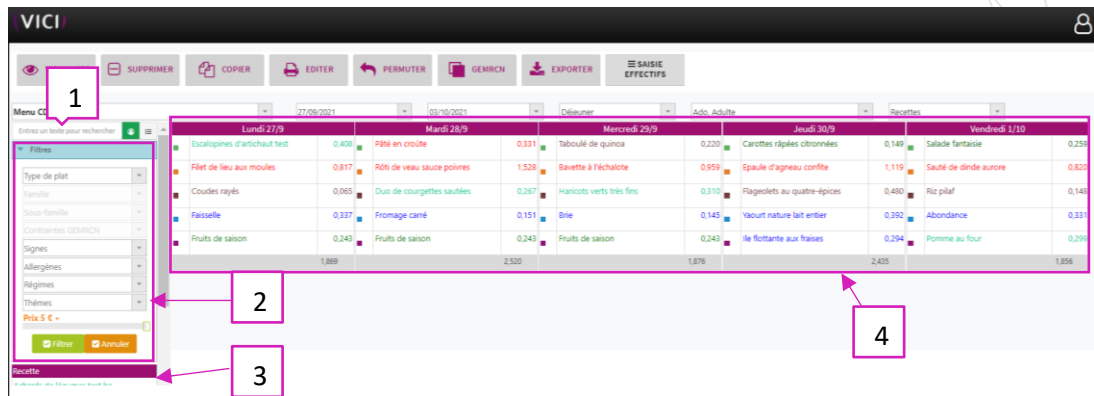
Nom	Code	Abreviation				
College A	1					
essai Lolic						
Médico social						
Menu CD40 A						
Menu CD40 B						
Menu CD40 standard						
Menu CD40/porc						
Menu CR		Menu_CR				
MENU LAU	MENULAU	MENULAU				
MENU NORMAL						
Menu sans porc: essai						
Menu scolaire	6					
Nouveau menu						
Nouveau menu						
Nouveau menu						
Test Ha						
Test Sandrine						

Permet de remplir le menu avec des recettes et ouvre une nouvelle fenêtre

Composition du menu :

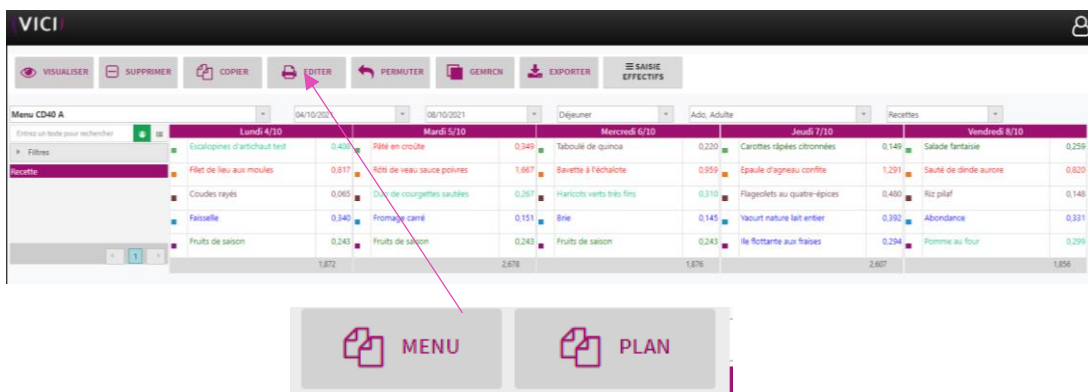
1. Permet de visualiser la fiche de la recette sélectionnée (de la liste ou du menu).
2. Permet de supprimer une recette.
3. Permet de permuter 2 recettes ou 2 journées sélectionnées.
4. Permet de copier un menu ou un plan alimentaire.
5. Permet d'éditer le menu avec différentes informations.
6. Permet d'exporter le menu au format Excel.
7. Permet de créer une analyse GEMRCN ou par signe du menu.
8. Permet de générer les étiquettes de recette.
9. Permet la saisie des effectifs (voir chapitre saisie des effectifs).
10. Permet d'afficher les « % des produits Bio » et « % des produits de qualité » du menu.

1. Permet de choisir le menu concerné.
2. Permet de choisir le début de période du menu.
3. Permet de choisir la fin de période du menu.
4. Permet de choisir la prestation.
5. Permet de choisir le type de convive.
6. Permet de choisir la classification du menu.



1. Permet d'effectuer une recherche par mot clé pour une recette.
2. Permet d'appliquer des filtres pour la recherche.
3. Permet de visualiser les recettes.
4. Permet de visualiser la liste des recettes dans le menu.

3. Copier un menu :



Bouton qui permet de copier un menu ou un plan alimentaire. Un nouvel onglet s'ouvre :

Menu d'origine 1
Menu CD40 A

Copier du 2
11/10/2021

Au 3
18/10/2021

Prestations d'origine 4

Type de plat 5

Uniquement les premières lignes

Mode de copie 6
Recettes

Menu de destination 7
Menu CD40 A

A partir de 8
11/10/2021

Nombre de copies
1

9
 Dupliquer les recettes

Type de copie 10
Ajouter au menu de destination

COPIER FERMER

1. Permet de choisir le menu d'origine.
2. Permet de choisir la date de début, pour le début de la création de la copie.
3. Permet de choisir la fin de copie pour la création de la copie.
4. Permet de choisir la prestation d'origine.
5. Permet de choisir le type de plat que l'on souhaite copier (par défaut tout sera copié).
6. Permet de choisir le mode de copie (recettes, plan alimentaire, sous familles).
7. Choisir la destination de la copie.
8. Choisir la date de début pour insérer la copie.
9. Permet de dupliquer les recettes en ajoutant votre personnalisation
10. Permet de choisir le type de copie (remplacement ou ajout).

4. Saisies des effectifs depuis le menu :

Cliquer sur **SAISIE EFFECTIFS** une nouvelle fenêtre s'ouvre :

MENU LAU.	18/04/2022	22/04/2022	LIEU DE CONSO LAU.	Déjeuner	Ado. Adulte. Personne âgée hors instit.
	Lundi 18/4	Mardi 19/4	Mercredi 20/4	Jeudi 21/4	Vendredi 22/4
Friand à la viande	Mâche au chèvre chaud	Pamplemousse au sucre	Potage Saint-Germain	Macédoine vinaigrette	
Boeuf aux pousses de bambou 200	Lazagnes aux pois chiches	Poulet à la margolane	Boeuf braisé aux oignons	Filet de dinde bigarade	
Endives sauce safranée 200	Ligne vide pour édition	Plan de courgettes	Julienne de légumes	Risotto de grains de blé	
Tomme noire 200	Yaourt saveur vanille BIO	Carré fondu	Bleu de Bresse	Fromage demi-sel	
Fruits de saison 200	Coing à la cannelle	Entremets aux prunes	Carpaccio d'orange	Fruits de saison	

1. Permet d'appliquer les effectifs prévisionnels
2. Permet de rectifier les effectifs manuellement.
3. Permet la génération des besoins.