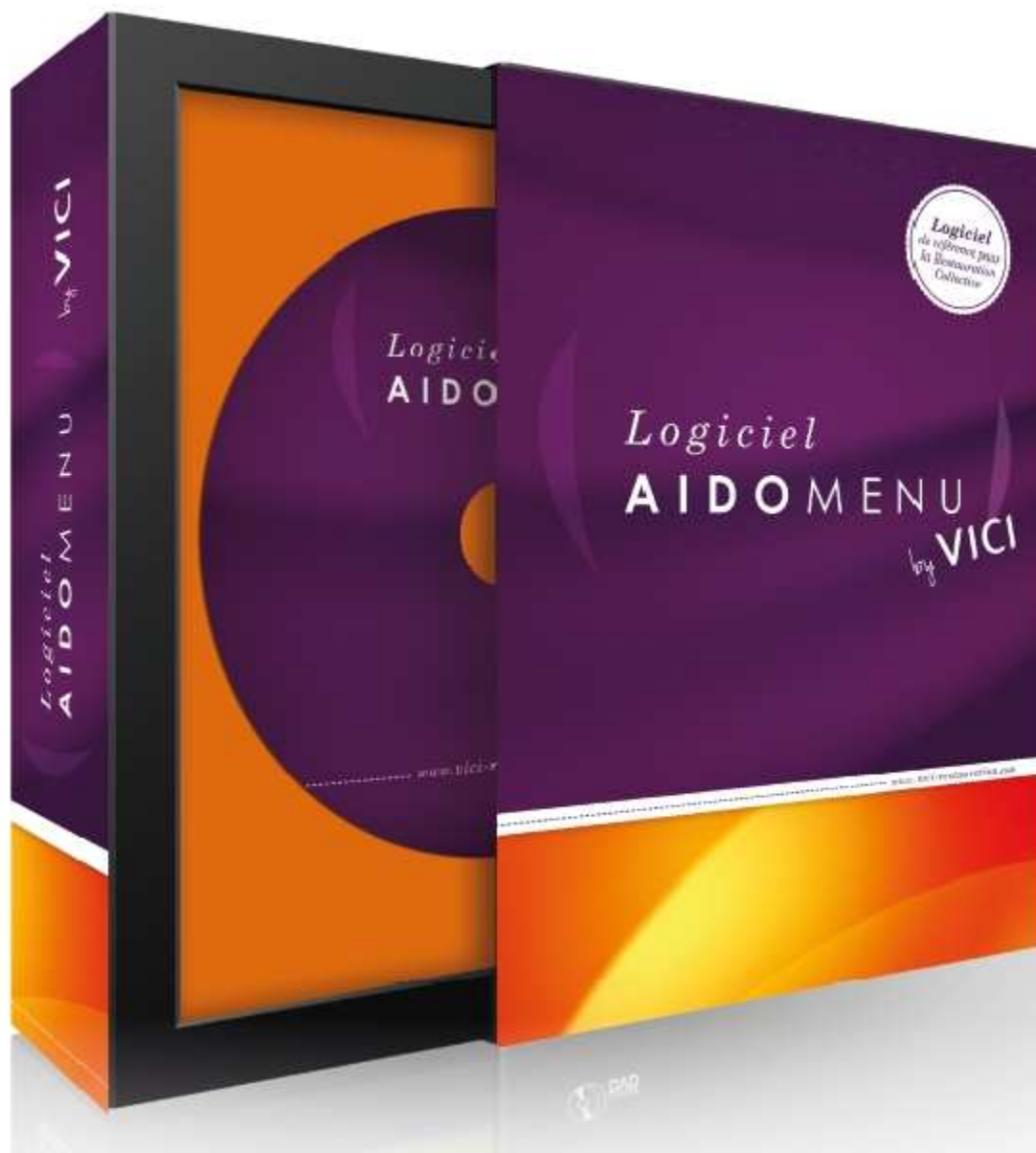
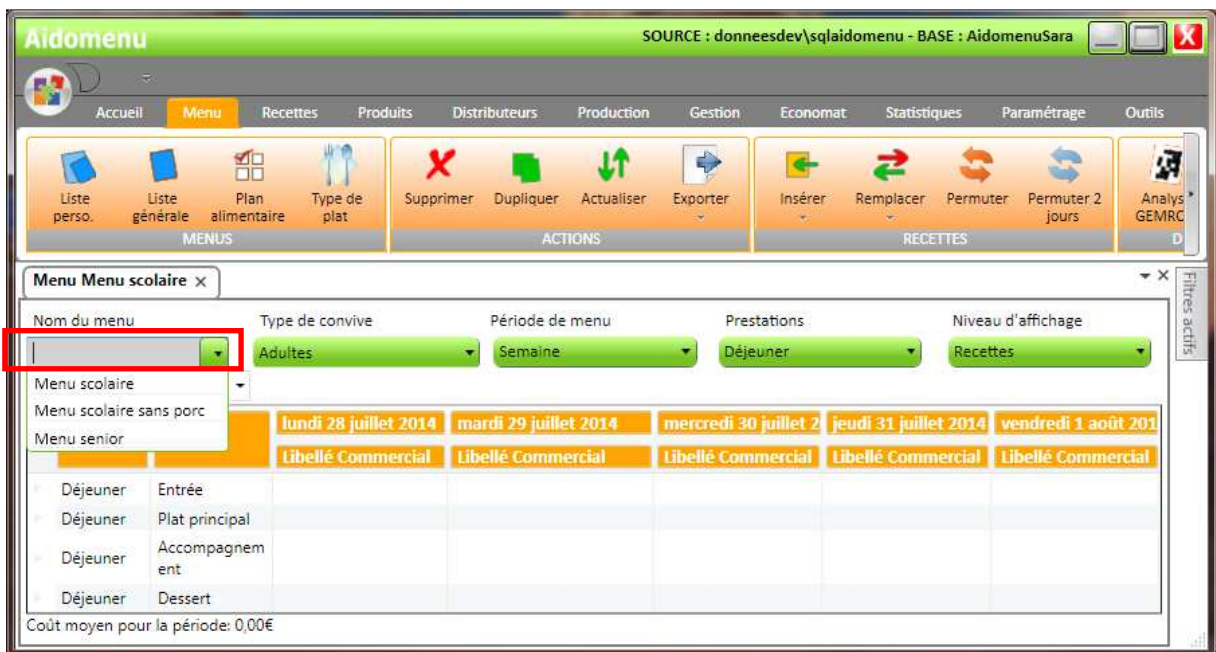




GUIDE UTILISATEUR : MENUS

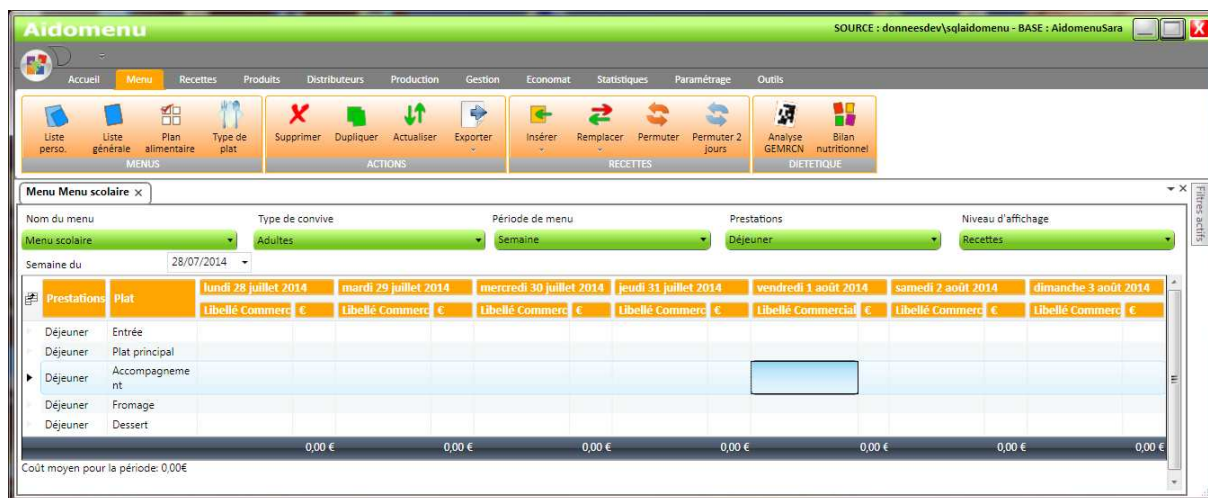
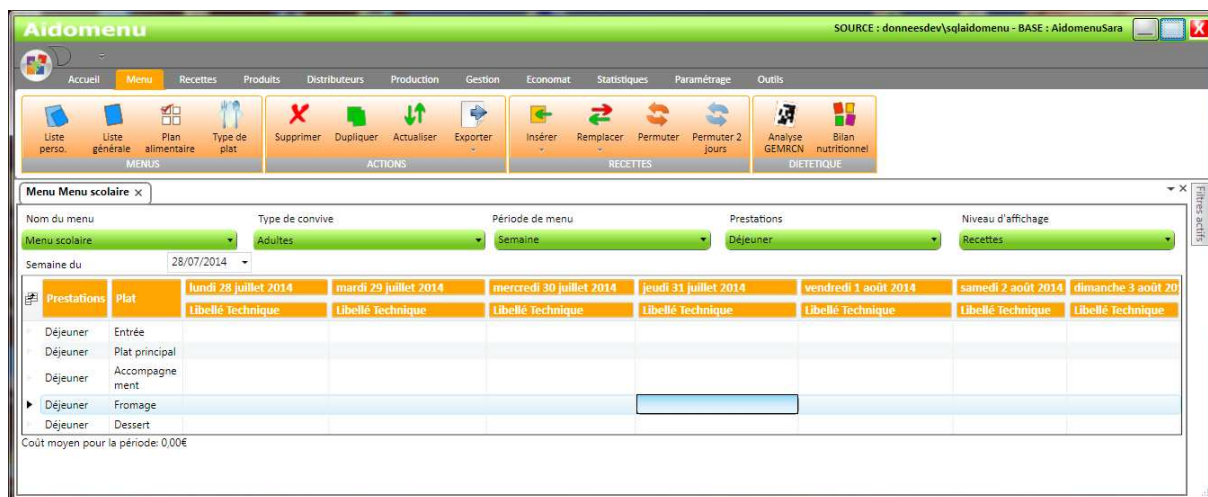
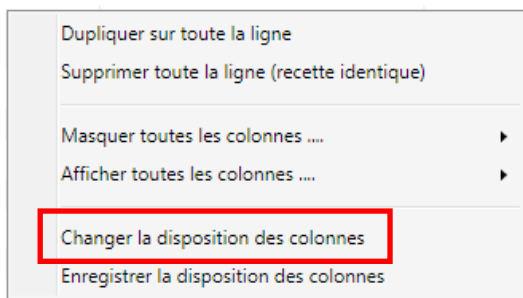


L'icône « Mon menu » ouvre le dernier menu sur lequel on a travaillé.



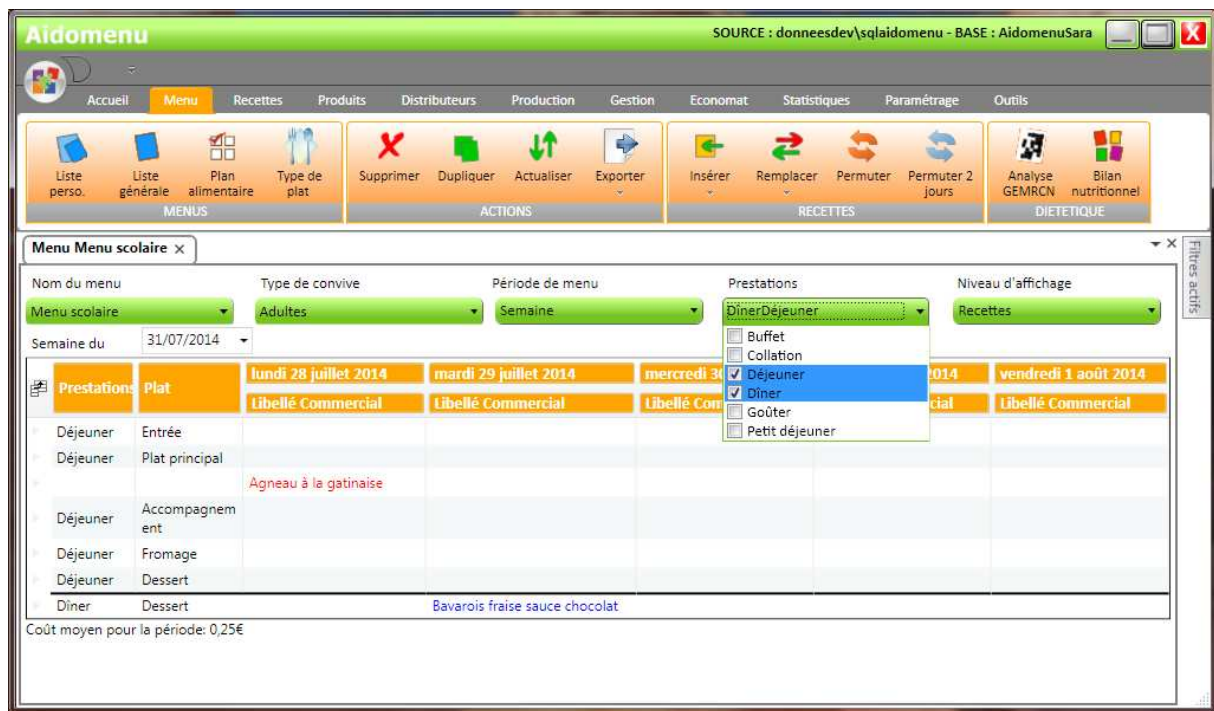
Choisir le menu dans la liste déroulante (les menus qui apparaissent sont les menus de la liste personnalisée des menus).

Mise en forme du cadre du menu : 5 jours ou 7 jours par exemple avec ou sans prix. Clic droit souris à l'intérieur du cadre du menu affiché, sélectionner : « Changer la disposition des colonnes » puis choisir un modèle et cliquer sur sélectionner.



Avant d'insérer la première recette sur une nouvelle période de menu, il faut choisir la prestation qui est concernée par cette recette (déjeuner ou dîner ou autre prestation).

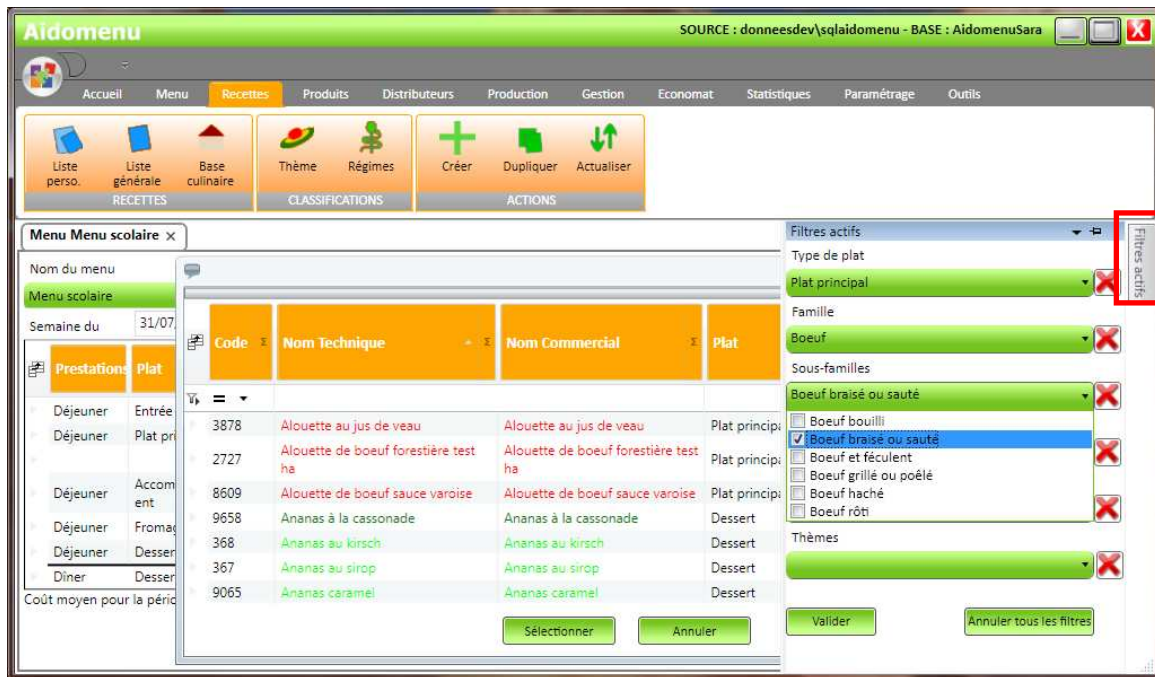
Pour travailler sur plusieurs prestations en même temps, il faudra avoir inséré au moins une recette sur chaque prestation. Dans l'exemple : choisir les prestations Déjeuner et Dîner. Ensuite positionner le pointeur de la souris sur une ligne de la prestation concernée dans la colonne de la journée où doit-être insérée la recette.



4

Pour insérer une recette, cliquer sur l'icône « Insérer » qui permet d'ouvrir la liste personnalisée ou la liste générale des recettes. Il est possible de choisir un type de plat : entrée, plat principal, accompagnement, fromage, dessert, boisson ou pain pour faciliter une recherche (colonne « plat » de la liste des recettes).

Il est aussi possible d'utiliser les filtres actifs en cliquant sur l'icône à droite de l'écran.



Pour affiner une recherche, par exemple - Type de plat : Plat principal, Famille : Bœuf, sous-famille : Bœuf braisé ou sauté. Valider pour obtenir la liste des recettes filtrées par rapport aux options choisies.



Choisir la recette puis cliquer sur « Sélectionner », la liste se refermera et la recette sera insérée dans le menu. Il est possible de glisser la recette vers le menu sans actionner la touche « Sélectionner », cela permettra de garder la liste des recettes ouverte.

Pour utiliser la méthode du glisser-lâcher de façon plus pratique, on pourra partager l'écran du menu avec la liste des recettes sans passer par la touche « Insérer ».

Après avoir ouvert l'écran du menu, cliquer sur l'onglet « Recettes » puis choisir liste personnalisée ou liste générale. Effectuer ensuite un clic droit souris sur l'onglet « liste des recettes » et sélectionner « Nouveau groupe de panneaux horizontal » pour obtenir le partage de l'écran avec les recettes dans la partie basse (si on effectue le clic droit souris sur l'onglet du menu, c'est le menu qui sera positionné en partie basse).

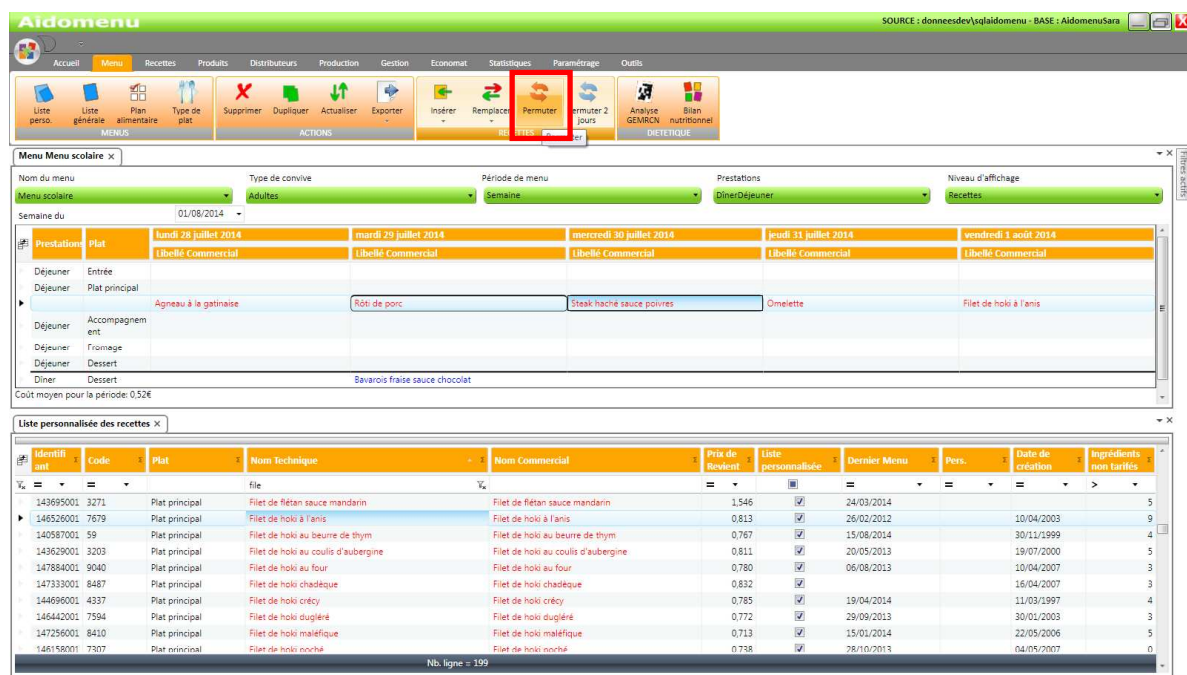
Positionner le pointeur de la souris sur la journée et la prestation de destination puis effectuer un glisser-lâcher avec la recette choisie.

Cette méthode permet aussi de conserver l'utilisation du pavé d'actions des deux onglets (menu et recettes).

- Pour le menu, lorsque le pointeur de la souris est dans la partie du menu : supprimer (pour supprimer une recette dans le menu), dupliquer (pour dupliquer un menu), exporter (pour éditer un menu), remplacer (pour remplacer une recette par une recette de même type), permuter (pour permuter 2 recettes de même type dans le menu et permuter 2 jours (pour permuter 2 journées complètes de menu).
- Pour les recettes, lorsque le pointeur de la souris est dans la partie recettes : créer (pour créer une nouvelle recette), supprimer (pour supprimer une recette de la liste), dupliquer (pour dupliquer une recette), visualiser (ou double clic pour ouvrir une fiche recette), actualiser (pour rafraîchir la liste des recettes, éditer (pour éditer la liste des recettes présentes à l'écran), exporter (pour exporter la liste), verrouillé (pour déverrouiller la liste des recettes pour effectuer directement des modifications sur les désignations et les personnalisations des recettes sur la liste).

6

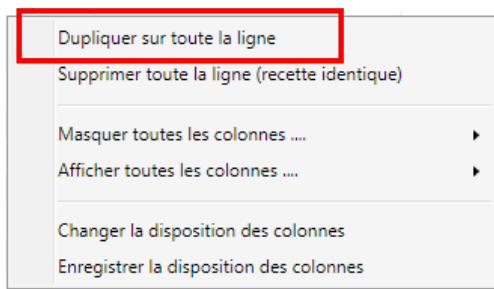
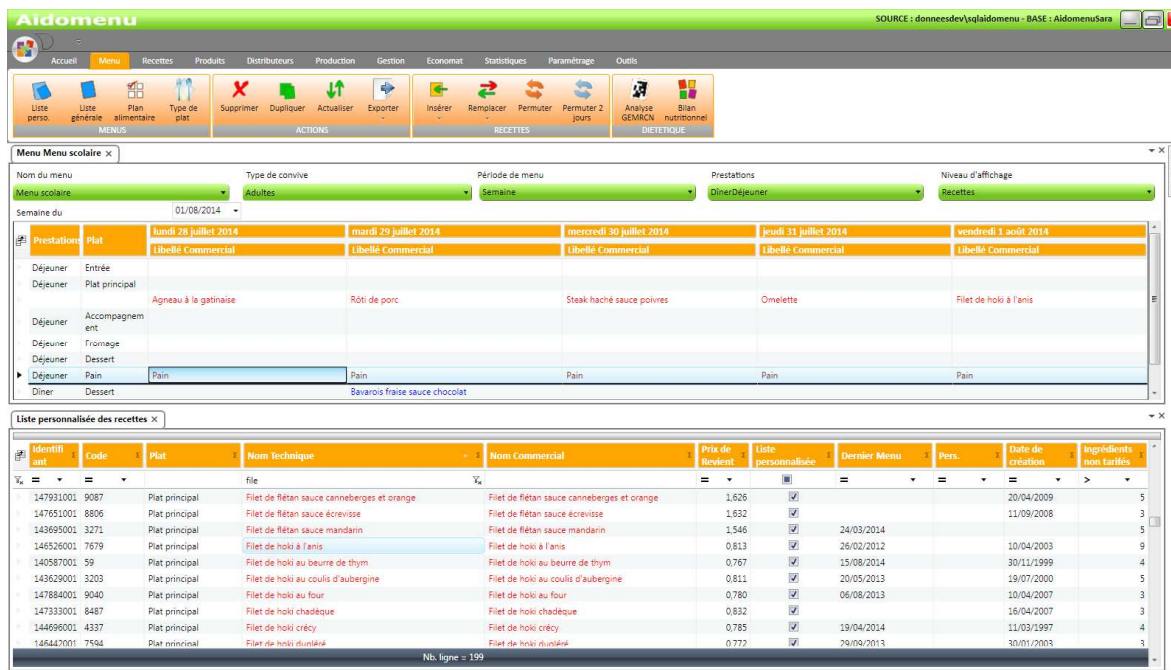
Pour permuter 2 recettes, sélectionner la première recette puis cliquer sur la touche « Ctrl » du clavier et en même temps sur la deuxième recette, puis cliquer sur l'icône « Permuter ».



The screenshot shows the 'Aidomenu' software interface. At the top, there is a navigation bar with tabs for 'Accueil', 'Menu', 'Recettes', 'Produits', 'Distributeurs', 'Production', 'Gestion', 'Economie', 'Statistiques', 'Paramétrage', and 'Outils'. Below this is a toolbar with various icons, including 'Permuter' (swap) which is highlighted with a red box. The main window is split into two panes. The top pane shows a 'Menu scolaire' for the week of July 28th to August 1st, 2014. The bottom pane shows a 'Liste personnalisée des recettes' table with columns for 'Identifiant', 'Code', 'Plat', 'Nom Technique', 'Nom Commercial', 'Prix de revient', 'Liste-personnalisable', 'Dernier Menu', 'Pers.', 'Date de créations', and 'Ingrédients non tarifés'. The 'Permuter' icon is used to swap the 'Steak haché sauce poivres' recipe with the 'Filet de hoki à l'anis' recipe in the menu.

Pour permuter 2 journées, même principe mais cliquer ensuite sur l'icône « Permuter 2 jours ». Attention ce sont les journées complètes qui sont prises en compte même si à l'affichage on n'a seulement qu'une prestation qui est sélectionnée.

Il est possible de dupliquer une recette sur toute la ligne. Insérer la recette sur une journée puis effectuer un clic droit souris sur la recette dans le menu, sélectionner l'option « Dupliquer sur toute la ligne ». Il est aussi possible de supprimer une ligne complète de recettes, en sélectionnant l'option « Supprimer toute la ligne ». Ces 2 actions ne prennent pas en compte les colonnes non-affichées (une recette ne sera pas dupliquée sur le samedi et le dimanche si ces 2 journées ne sont pas affichées).

Menu Menu scolaire

Nom du menu: Menu scolaire | Type de convive: Adultes | Période de menu: Semaine | Prestations: Dîner/Déjeuner | Niveau d'affichage: Recettes

		lundi 28 juillet 2014	mardi 29 juillet 2014	mercredi 30 juillet 2014	jeudi 31 juillet 2014	vendredi 1 août 2014
Déjeuner	Entrée	Libellé Commercial	Libellé Commercial	Libellé Commercial	Libellé Commercial	Libellé Commercial
Déjeuner	Plat principal	Agneau à la gâtinaise	Rôti de porc	Steak haché sauce poivres	Omelette	Filet de hoki à l'anis
Déjeuner	Accompagnement					
Déjeuner	Fromage					
Déjeuner	Dessert					
Déjeuner	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain
Dîner	Dessert	Bavarois fraise sauce chocolat				

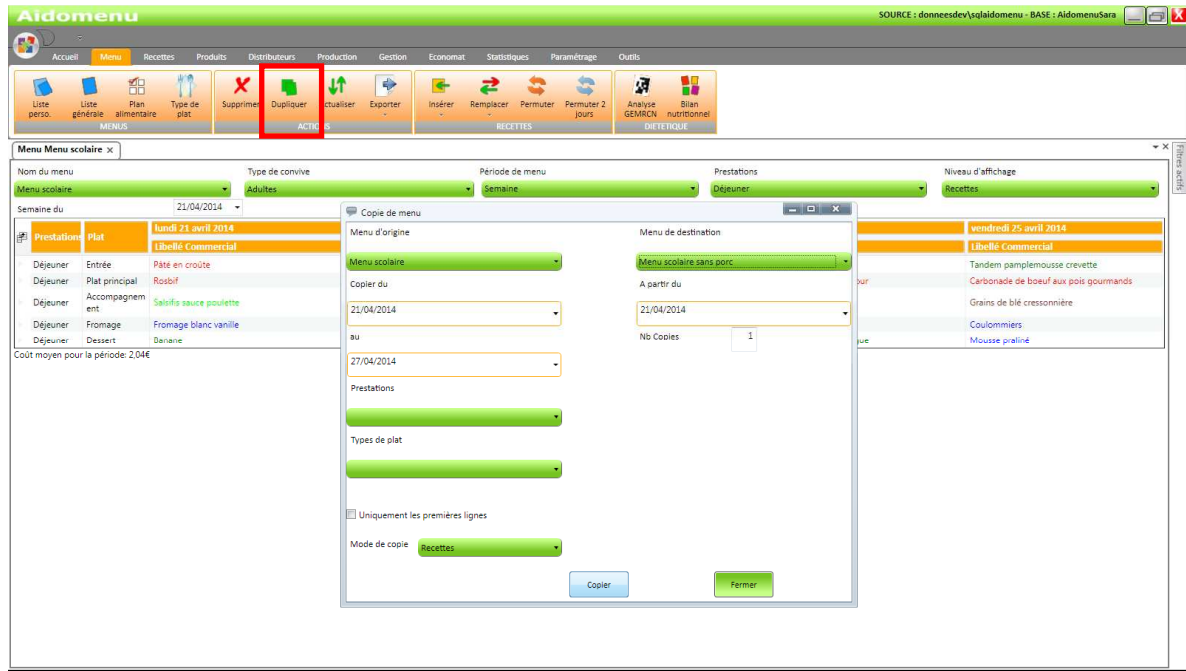
Liste personnalisée des recettes

Identifiant	Code	Plat	Nom Technique	Nom Commercial	Prix de Revient	Liste personnalisée	Dernier Menu	Pers.	Date de création	Ingrédients non tarifiés
147931001	9087	Plat principal	filet	Filet de flétan sauce canneberges et orange	1.626	<input checked="" type="checkbox"/>			20/04/2009	5
147651001	8806	Plat principal	Filet de flétan sauce écrevisse	Filet de flétan sauce écrevisse	1.632	<input checked="" type="checkbox"/>			11/09/2008	3
143695001	3271	Plat principal	Filet de flétan sauce mandarin	Filet de flétan sauce mandarin	1.546	<input checked="" type="checkbox"/>	24/03/2014			5
146526001	7679	Plat principal	Filet de hoki à l'anis	Filet de hoki à l'anis	0.813	<input checked="" type="checkbox"/>	26/02/2012		10/04/2003	9
140587001	59	Plat principal	Filet de hoki au beurre de thym	Filet de hoki au beurre de thym	0.767	<input checked="" type="checkbox"/>	15/08/2014		30/11/1999	4
143629001	3203	Plat principal	Filet de hoki au coulis d'aubergine	Filet de hoki au coulis d'aubergine	0.811	<input checked="" type="checkbox"/>	20/05/2013		19/07/2000	5
147884001	9040	Plat principal	Filet de hoki au four	Filet de hoki au four	0.780	<input checked="" type="checkbox"/>	06/08/2013		10/04/2007	3
147333001	8487	Plat principal	Filet de hoki chadéque	Filet de hoki chadéque	0.832	<input checked="" type="checkbox"/>			16/04/2007	3
144696001	4337	Plat principal	Filet de hoki crécy	Filet de hoki crécy	0.785	<input checked="" type="checkbox"/>	19/04/2014		11/03/1997	4
146442001	7594	Plat principal	Filet de hoki riunitari	Filet de hoki riunitari	0.772	<input checked="" type="checkbox"/>	29/09/2013		30/01/2003	3

Nb. ligne = 199

Pour dupliquer un menu

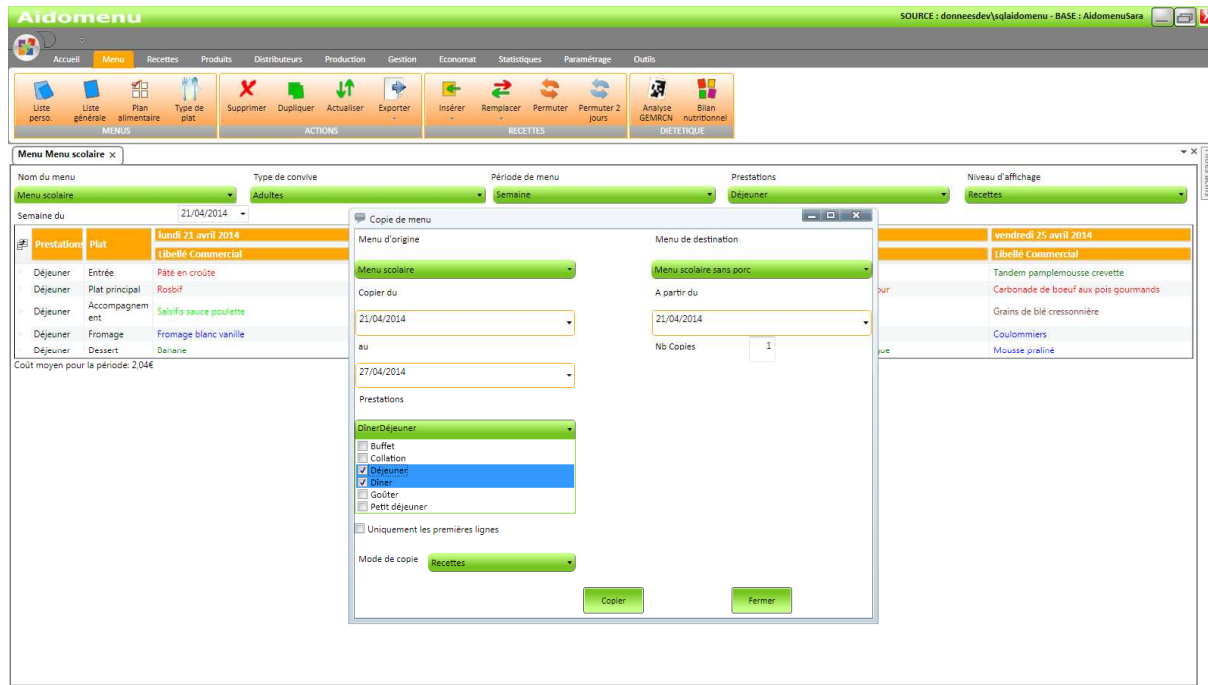
Accueil, mon menu, cliquer sur l'icône « Dupliquer ».



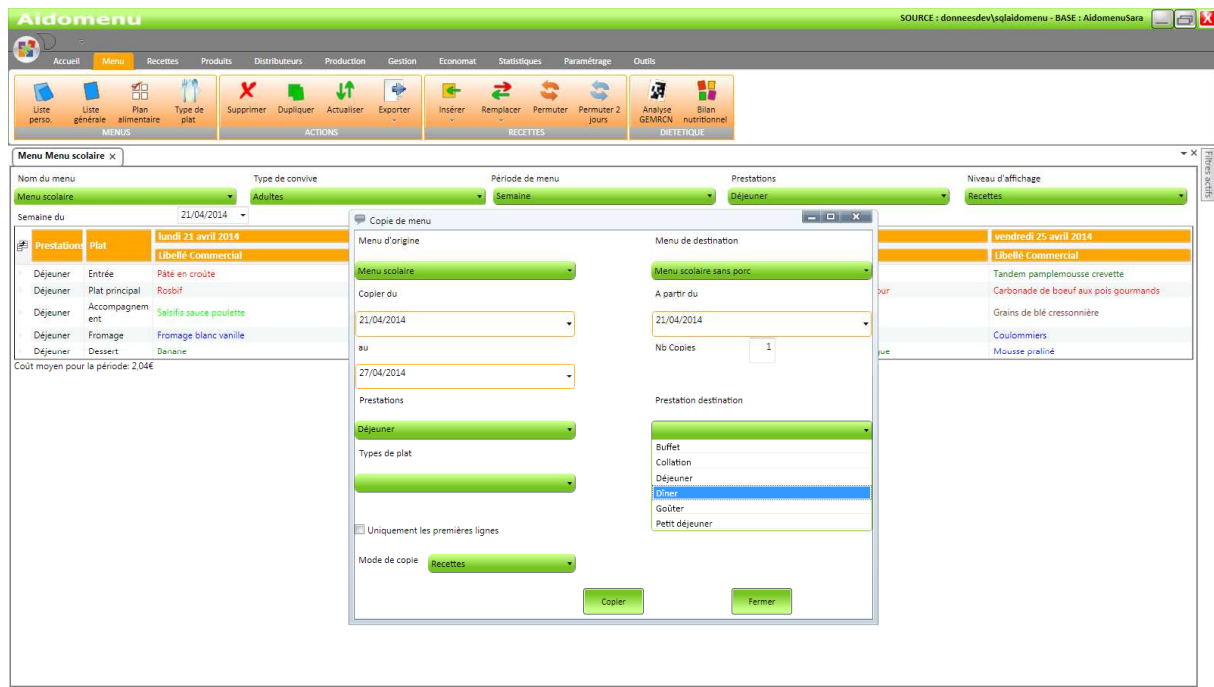
8

Choisir le menu d'origine (menu à copier), sélectionner ensuite la période à copier (copier du ... au ...) puis le menu de destination (qui peut être le même) et la date de début de la copie (à partir du ...). Cliquer sur la touche « Copier » puis fermer le cadre ou effectuer d'autres copies.

Il est possible de ne copier que certaines parties d'un menu : prestations et/ou types de plat ou uniquement les premières lignes d'un menu à choix.



Il est aussi possible de copier une prestation vers une autre prestation.



Choisir la prestation puis sélectionner la prestation de destination et lancer la copie.

Edition d'un menu

10

Cliquer sur l'icône « Exporter » vers Excel et choisir les options souhaitées



Modèle édition : jours en ligne



A	B
	DÉJEUNER
lundi 5 janvier 2015	<i>Soupe Saint-Louis</i>
	<i>Hampe de bœuf moresque</i>
	<i>Frites</i>
	<i>Fromage blanc battu portion BIO</i>
	<i>Reines-claude au sirop</i>
mardi 6 janvier 2015	<i>Céleri rémoulade</i>
	<i>Noisetine d'agneau</i>
	<i>Mijotée de lentilles</i>
	<i>Livarot AOC</i>
	<i>Coupe bicolore</i>
mercredi 7 janvier 2015	<i>Taboulé de grains de blé</i>
	<i>Escalope de veau hongroise</i>
	<i>Petits pois paysanne</i>
	<i>Petits-suisses aux fruits</i>
	<i>Cocktail d'agrumes</i>
	<i>Tricorne jambon/fromage</i>

Modèle édition : jours en colonne

		lundi 5 janvier 2015	mardi 6 janvier 2015	mercredi 7 janvier 2015	jeudi 8 janvier 2015	vendredi 9 janvier 2015
Déjeuner	Entrée	Soupe Saint-Louis	Céleri rémoulade	Taboulé de grains de blé	Tricorne jambon/from age	Frisée aux croûtons
	Plat principal	Hampe de bœuf moresque	Noisetine d'agneau	Escalope de veau hongroise	Filet de lieu ménagère	Poulet sauce aneth
	Accompag nement	Frites	Mijotée de lentilles	Petits pois paysanne	Blettes à la tripe	Gnocchi de polenta
	Fromage	Fromage blanc battu portion BIO	Livarot AOC	Petits-suisse aux fruits	Tomme des Pyrénées	Pyramide cendrée
	Dessert	Reines- claudes au sirop	Coupe bicolore	Cocktail d'agrumes	Ananas frais	Paris-Brest

Il est possible d'éditer un tableau avec le récapitulatif des allergènes contenus dans les recettes

12

Allergène	lundi 05/01/2015	mardi 06/01/2015	mercredi 07/01/2015	jeudi 08/01/2015	vendredi 09/01/2015
Blé	Soupe Saint-Louis	Mijotée de lentilles	Petits pois paysanne	Filet de lieu ménagère	Poulet sauce aneth
Céleri	Soupe Saint-Louis	Mijotée de lentilles	Petits pois paysanne	Filet de lieu ménagère	Poulet sauce aneth
Céréales contenant du gluten					Paris-Brest
Crustacés				Filet de lieu ménagère	
Lait	Soupe Saint-Louis	Mijotée de lentilles	Petits pois paysanne	Filet de lieu ménagère	Poulet sauce aneth
Lait et produits à base de lait	Fromage blanc battu portion BI				Paris-Brest
Mollusques				Filet de lieu ménagère	
Oeuf	Soupe Saint-Louis	Mijotée de lentilles	Petits pois paysanne	Filet de lieu ménagère	Poulet sauce aneth
Oeufs et produits à base d'oeufs					Paris-Brest
Poisson				Filet de lieu ménagère	
Poissons et produits à base de poissons				Filet de lieu ménagère	