

4 semaines de menus Scolaire

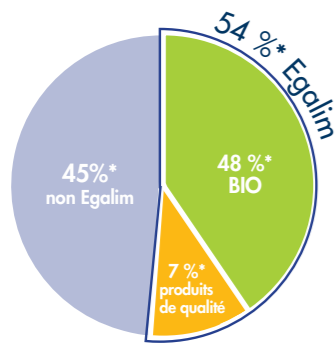
Chaque mois, la société VICI vous propose 4 semaines de menus uniques adaptées aux **scolaires**. Ce menu est accompagné de son **tableau d'analyse de fréquences GEMRCN**, de trois recettes détaillées dont une avec son diagnostic GEMRCN réalisé par nos diététiciennes.

Retrouvez toute l'analyse du menu page 63

COÛT MOYEN
DU REPAS
2,10 €

Retrouvez l'intégralité des recettes dans le logiciel

AidoMenu



LUNDI		MARDI	
(B) Pastèque	0,74	Fonds d'artichaut mayonnaise	0,33
(F) ★ Bœuf braisé au citron	1,13	Blanquette de dinde	0,71
Quenelles sauce blanche	0,51	Filet de merlu meunière	0,46
(H) Duo de carottes	0,21	(I) Riz créole	0,16
(L) Petit-suisse nature	0,52	(J) Tomme grise	0,25
Gâteau aux fruits secs	0,11	(O) Fruit de saison	0,24
2,40 €		1,57 €	

LUNDI		MARDI	
(B) Tomates en salade	0,16	Salade de lentilles au cumin	0,21
(F) Gigot d'agneau au thym	0,84	(E) Colin sauce safran	1,11
Risotto fêvette	0,28	(H) Petits pois à la française	0,33
(I) Purée de pomme de terre	0,47	(K) Bûche du Pilat	0,28
(J) Munster	0,30	(O) Fruit de saison	0,24
(M) Nougat glacé	0,47		
1,96 €		2,17 €	

LUNDI		MARDI	
(B) Radis et beurre	0,37	(B) Crudités estivales	0,15
Poulet fermier rôti	1,12	(E) Filet de truite aux agrumes	1,54
Filet de lieu en habit rouge	0,89	(I) Polenta	0,19
(H) Crumble à la tomate	0,33	(J) Tomme de Savoie	0,40
(L) Faisselle	0,69	(O) Salade de fruits maison	0,19
★ Tiramisu fruits rouges	0,34		
2,74 €		2,47 €	

LUNDI		MARDI	
★ Pepinettes au poulet et légumes grillés	0,26	(B) Tomates et mozzarella	0,33
(E) Gratin de poisson	0,66	(GH) Moussaka végétarienne	1,18
(H) Haricots verts persillés	0,22	Palet de lentilles corail et riz	0,33
(L) Fromage blanc vanille	0,26	(H) Brocolis	0,29
(O) Fruit de saison	0,24	(L) Yaourt aromatisé	0,53
		(M) Tarte au citron	0,28
1,64 €		2,19 €	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(B) Carottes râpées	0,19	(B) Concombres sauce blanche	0,51	(A) Quiche lorraine	0,20
Nuggets de blé	0,41	(E) Hoki au velouté de crevettes	0,73	Paupiette de veau	0,42
Quiche Saint Germain	0,47	(I) Spaghettis aux fèves	0,26	Filet de julienne poché	0,47
(H) Gâteau de courgettes	0,22	(K) Brie	0,59	(H) Poêlée de trio de légumes	0,38
(J) Emmental	0,25	Compotée de poires gratinée	0,31	Bûche de chèvre	0,39
(L) Flan pâtissier	0,29			(O) Fruit de saison	0,24
1,39 €		2,40 €		1,66 €	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Asperges vinaigrette	0,58	(B) Melon	0,83	(B) Mâche champêtre	0,33
Boulettes de bœuf à la tomate	0,77	Rôti de porc	1,26	(D) Omelette	0,74
Potée de flageolets aux champignons	0,29	Seïtan en galette épicée	0,75	Couscous végétarien	0,35
(I) Pâtes fusilli	0,16	(H) Epinards au jus	0,31	(I) Boulgour et légumes	0,10
(L) Yaourt saveur vanille	0,28	(J) Livarot	0,24	(J) Bleu des Causses	0,34
(O) Fruit de saison	0,24	Clafoutis aux poires	0,18	Croustillant de pêche	0,40
1,79 €		2,57 €		1,72 €	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(A) Pâté de campagne	0,46	(B) Concombre vinaigrette	0,51	Salade de perles océane	0,26
(F) Bœuf bourguignon	0,98	(I) Lasagnes provençales	0,73	(F) Grenadin de veau marmiton	1,11
Blanquette de tofu	1,25	Vol-au-vent courgettes ricotta	1,01	Roulade de sole à l'oseille	0,72
(H) Ratatouille de légumes frais	0,42	---		(H) Flan aux trois légumes	0,45
(J) Bleu d'Auvergne	0,26	(J) Cantal	0,29	(L) Petit-suisse nature	0,52
(O) Fruit de saison	0,24	Abriçot au sirop de romarin	0,53	(O) Fruit de saison	0,24
2,50 €		2,20 €		2,39 €	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Betteraves vinaigrette	0,18	(K) Tarte feuilletée aux oignons	0,21	(AB) Avocat vinaigrette	0,68
(D) Saucisse de Strasbourg	0,50	Emincé de dinde au sésame	1,29	(F) Sauté de veau au romarin	1,66
Brochette de poisson	1,11	Chili végétal	0,57	Œufs brouillés à l'échalote	0,70
(I) Purée aux pois cassés	0,15	(I) Riz pilaf	0,07	(I) Quinoa	0,30
(K) Chaource	0,33	(J) Abondance	0,47	(K) Camembert	0,34
(O) Fruit de saison	0,24	(O) Fruit de saison	0,24	(N) Petit pot de glace	0,16
1,71 €		1,92 €		2,66 €	

★ 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 protidiques

* % 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

ON VOUS AIDE !

FORMATION INTÉGRER LA LOI EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE

Un accompagnement sur-mesure et adapté

Des experts de la restauration à votre service

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



VICI

renseignements et inscriptions 04 75 86 09 25

www.vici-restauration.com

commercial@vici-restauration.com