

4 semaines de menus Scolaire

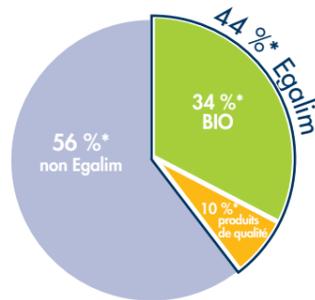
Chaque mois, la société VICI vous propose 4 semaines de menus uniques adaptées aux **scolaires**. Ce menu est accompagné de son **tableau d'analyse de fréquences GEMRCN**, de trois recettes détaillées dont une avec son diagnostic GEMRCN réalisé par nos diététiciennes.



COÛT MOYEN
DU REPAS
2,01 €

Retrouvez l'intégralité des recettes dans le logiciel

AidoMenu



LUNDI		MARDI	
★ Cake au butternut, volaille et gingembre	0,35	Poireaux vinaigrette	0,10
(E) ★ Curry de crevettes	1,92	(DGI) Hachis parmentier	1,36
Falafels	0,40	Filet de hoki crécy	0,70
(H) Carottes au curcuma	0,14		
Tartare aux 3 poivres	0,19	(J) Bleu d'Auvergne	0,26
(O) ★ Salade de fruits à la cannelle	0,28	(O) Fruit de saison	0,24
	2,12€		1,63€

LUNDI		MARDI	
(B) Céleri rémoulade	0,38	(B) Crudités en vinaigrette	0,15
(E) Pavé de saumon à l'échalote	1,59	Emincé de porc laqué	1,36
Calamars à la romaine	0,26	Nuggets de blé	0,41
(I) Quinoa	0,30	(H) Butternut rôtie	0,38
(L) Faisselle	0,69	(J) Saint-nectaire	0,33
(O) Fruit de saison	0,18	Tiramisu fruits rouges	0,37
	2,48€		2,12€

LUNDI		MARDI	
Houmous	0,28	(B) Mâche champêtre	0,33
(E) Filet de cabillaud poché	1,02	(I) Cassoulet	0,74
Tofu sirocco	0,62	Filet de saumon sauce Romenay	1,08
(H) Poêlée maraîchère	0,22		
(K) Pont-l'évêque	0,28	(L) Yaourt aromatisé	0,53
(O) Fruit de saison	0,24	Cocktail de fruits	0,11
	1,84€		1,88€

LUNDI		MARDI	
Taboulé vert aux agrumes	0,18	(B) Batavia montagnarde	0,46
(F) Paleron aux aromates	0,87	Chili végétal	0,57
Meunière de poisson blanc	0,39	Lasagnes provençales	0,73
(H) Salsifis persillés	0,19	(I) Haricots rouges au jus	0,41
Sainte-Maure de Touraine	0,49	(J) Emmental	0,25
(O) Fruit de saison	0,24	(N) Ile flottante	0,37
	1,73€		2,14€

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(B) Salade verte	0,25	Macédoine vinaigrette	0,14	(B) Coleslaw maison	0,17
(F) Matelote de veau	1,30	Cuisse de poulet rôtie	2,02	Omelette aux cèpes	0,86
Filet de dorade en papillote	1,04	Risotto fêvette	0,28	Galette de lentilles vertes	0,90
(H) Poêlée de trio de légumes	0,38	(I) Pâtes fusilli	0,16	(H) Brocolis à la crème	0,19
(K) Camembert	0,34	(K) Bûche du Pilat	0,28	(L) Yaourt nature	0,45
(L) Crème dessert caramel	0,14	(O) Fruit de saison	0,24	Gâteau au yaourt	0,15
	2,28€		1,97€		1,84€

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Salade de riz	0,18	(B) Carottes râpées	0,19	Asperges mousseline	0,33
(F) Rôti de bœuf sauce châtaignes	1,01	Boulette de soja sauce curry	0,59	Escalope de dinde au jus	0,39
Brandade de morue maison	0,85	Œufs durs sauce suprême	0,72	Clafoutis aux brocolis	0,24
(I) Gratin dauphinois	0,60	(H) Gratin de blettes	0,24	(I) Lentilles	0,30
(L) Fromage blanc sucré portion	0,46	(J) Livarot	0,24	(J) Gorgonzola	0,18
(O) Fruit de saison	0,24	(N) Pomme au four caramélisée	0,35	(O) Fruit de saison	0,24
	2,41€		1,68€		1,37€

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(AB) Endives en salade croquante	0,39	(B) Avocat vinaigrette	0,68	Velouté aux champignons	0,16
Œufs durs sauce aurore	0,42	(F) Sauté de veau au thym	1,58	(D) Sauté de dinde	1,04
Quiche saint germain	0,46	Filet de perche à la duc	0,81	Filet de hoki sauce à l'oseille	0,86
(H) Epinards au jus	0,31	(I) Purée de patates douces	0,61	(I) Riz créole	0,13
(L) Fromage blanc battu portion	0,37	(J) Saint-paulin	0,42	(J) Cantal affiné	0,47
(M) Tarte au chocolat	0,48	(O) Fruit de saison	0,24	Mousse au citron	0,21
	1,99€		3,15€		1,92€

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(B) Pamplemousse rose	0,27	(A) Rosette	0,25	Chou-fleur mimosa	0,25
Poulet mariné	2,10	(F) Agneau croustillant	0,99	(E) Cassolette de poisson	0,76
Cake lentilles corail, carottes et curry	0,32	Quenelles sauce blanche	0,60	Kebbeh aux pois chiches	0,28
(H) Purée de céleri	0,47	(I) Boulgour	0,13	(H) Poêlée champêtre	0,16
(J) Edam	0,13	(K) Chaource	0,33	(L) Yaourt aux fruits	0,46
Clafoutis aux poires	0,18	(O) Fruit de saison	0,24	(O) Fruit de saison	0,24
	2,26€		1,75€		1,63€

★ 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