



CARNET DES EXPERTS  
4 semaines de menus by

(VICI)

## 4 semaines de menus Scolaire

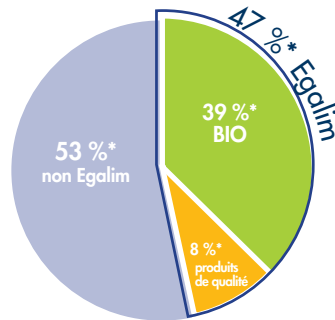
Chaque mois, la société VICI vous propose 4 semaines de menus uniques adaptées aux **scolaires**. Ce menu est accompagné de son **tableau d'analyse de fréquences GEMRCN**, de trois recettes détaillées dont une avec son diagnostic GEMRCN réalisé par nos diététiciennes.

Retrouvez toute l'analyse du menu page 63

COÛT MOYEN  
DU REPAS  
**2,13 €**

Retrouvez l'intégralité des recettes dans le logiciel

**AidoMenu**



LUNDI		MARDI	
Maïs  en salade	0,37	(B) Céleri râpé à l'orange	0,16
(I) Nugget de blé	0,40	Fricassée de poulet	1,62
Vol-au-vent potiron ricotta	1,00	Filet de colin au four	0,86
(H) Carottes vichy	0,14	(I) Purée aux pois cassés	0,15
(L) Yaourt saveur vanille	0,28	(J) Livarot	0,24
(O) Fruit de saison	0,24	(N) Ile flottante	0,37
<b>1,73€</b>		<b>2,16€</b>	

LUNDI		MARDI	
(B) Pamplousse rose	0,27	(B) Champignons en salade	0,40
(F) Sauté d'agneau aux herbes	1,29	(G) Gâteau de volaille sauce normande	0,37
Lasagnes provençales	0,76	Tofu sirocco	0,62
(I) Farfalle	0,30	(H) Endive au jus	0,26
(L) Fromage blanc sucré portion	0,46	(J) Gouda	0,21
Crumble pomme-cannelle	0,23	(N) Roulé à la confiture	0,23
<b>2,29€</b>		<b>1,60€</b>	

LUNDI		MARDI	
(B) Chou rouge	0,21	Houmous rose	0,15
(I) Risotto fêvette	0,27	Escalope de dinde  au poivre	2,37
Pennette  primavera	0,94	Falafels	0,72
(J) Tomme noire des Pyrénées	0,32	(H) Butternut  rôtie	0,38
Ananas au sirop	0,48	(L) Petit-suisse nature	0,52
		(O) Fruit de saison	0,24
<b>1,62€</b>		<b>2,84€</b>	

LUNDI		MARDI	
Tarte 3 fromages		Terrine de légumes	0,29
(F) Noix de veau braisée	0,88	(DGI) Tartiflette	1,02
Œufs durs sauce mornay	0,75	Filet de lieu dieppoise	0,84
(H) Gratin de christophines	0,44		
(J) Gruyère	0,62	(J) Ossau-iraty	0,36
(O) Fruit de saison	0,24	(O) Fruit de saison	0,24
<b>2,12€</b>		<b>1,82€</b>	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Chou-fleur mimosa	0,19	(B) Salade verte	0,25	Feuilleté du pêcheur	0,49
Paupiette de veau	0,42	(E) Moules décoquillées marinière	0,46	(F) Onglet au grill	1,47
Steak de pois chiche à l'oriental	0,22	(CI) Frites	0,55	Filet de lieu normande	0,79
(H) Epinards  au jus	0,31	(L) Petit-suisse sucré	0,52	(H) Champignons  persillés	0,72
(J) Maroilles	0,35	Compote de pomme	0,22	(K) Brie	0,59
(O) Fruit de saison	0,24			(O) Fruit de saison	0,24
<b>1,41€</b>		<b>2,00€</b>		<b>3,17€</b>	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Roulade de poireaux	0,20	(AB) Avocat vinaigrette	0,68	(B) Endives aux pommes	0,28
(E) Filet de loup  sauce écrevisse	1,72	Bouddha bowl au riz	0,51	Rôti de porc à la moutarde	0,60
(I) Boulgour	0,24	Quiche aux légumes d'antan	0,53	Galette de soja	1,11
(K) Brie de Meaux	0,34	(H) Salsifis au jus	0,20	(I) Flageolets fondants	0,42
(O) Fruit de saison	0,24	(K) Munster	0,30	(J) Fourme d'Ambert	0,25
		(M) Mœlleux aux amandes	0,25	(O) Fruit de saison	0,24
<b>2,74€</b>		<b>1,95€</b>		<b>2,05€</b>	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
(B) ★ Salade gourmande au saumon fumé	0,48	Chou-fleur ravigote	0,17	(A) Pâté croûte Richelieu	0,23
Sauté de kangourou au genièvre	1,03	(F) Bœuf au pistou de coriandre	0,97	(E) Filet de cabillaud sauce crustacés	1,07
Filet de truite aux amandes	1,04	Blanquette de tofu	1,25	(I) Haricots rouges au jus	0,41
(I) Gratin dauphinois	0,60	(H) ★ Gratin de cardons au parmesan	0,55	(J) Abondance	0,47
(L) Faisselle	0,69	(K) Camembert	0,34	(O) Fruit de saison	0,24
★ Pavlova aux fruits exotiques maison	0,26	(O) Fruit de saison	0,24		
<b>3,07€</b>		<b>2,41€</b>		<b>2,42€</b>	

MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Salade mexicaine	0,19	(B) Radis et beurre	0,37	(B) Mâche champêtre	0,33
(E) Colin sauce piquante	0,75	(DG) Quenelles sauce blanche	0,51	Côte de porc au cumin	0,98
(H) Purée dubarry	0,20	Crèmeux d'épeautre, lentilles corail aux poivrons	0,44	Calamars à la romaine	0,26
(K) Bûche du Pilat	0,28	(I) Quinoa	0,30	(H) Navets mijotés	0,09
(O) Fruit de saison	0,24	(L) Fromage blanc battu portion	0,53	(K) Bleu de Bresse	0,39
		Compote de pomme	0,22	(M) Beignet au sucre	0,23
<b>1,66€</b>		<b>1,90€</b>		<b>1,66€</b>	

★ 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 %<sup>1</sup> de produits de qualité et durables, dont 20 %<sup>1</sup> de produits biologiques minimum

Les produits éligibles : BIO, AOP/AOC, Label Rouge, IGP, STG, HVE, CE2<sup>2</sup>, 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 végétarien<sup>3</sup>** avec la mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire

<sup>1</sup> en volume d'achat monétaire sur une année civile <sup>2</sup> éligible jusqu'au 31/12/2026 <sup>3</sup> 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

Connaitre 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