



Aidomenu®



MENU Menu scolaire

Restaurants Scolaires Jeudi 11 Janvier 2007 Adultes

Déjeuner **Dîner**

Plat	Désignation	Prix	Kcal	Plat	Désignation	Prix	Kcal
Entrée	Mâche à l'ail	0.404 €	165				
	Coquillettes en salade	0.155 €	213				
	Soja à la cambodgienne	0.206 €	192				
Plat principal	Estouffade de sanglier	1.624 €	297				
	Porc sauté à la crème	0.876 €	466				
Accompagnement	Riz pilaf	0.076 €	259				
	Navets mijotés	0.169 €	57				
Fromage	Fromage frais	0.136 €	154				
	Banon	0.368 €	138				
	Fourme d'Ambert	0.189 €	142				
Dessert	Compote d'abricot	0.145 €	75				
	Banane	0.204 €	158				
	Claafouts aux cerises	0.192 €	159				

Coût moyen 2.039 €
Kcal 949

Plan alimentaire
Sous-famille
Nourriture
Mode

Coût moyen 0,000 €
Kcal 0

Visualiser Insérer Remplacer Supprimer Editer Quantifier Besoins Copier

CONFORME
AU GEMRCN

Logiciel de référence pour la restauration collective

- Une base de donnée complète et actualisée en permanence
- Un outil complet et facile d'utilisation
- Vos menus conformes aux recommandations nutritionnelles
- Vos coûts et budgets maîtrisés
- Une formation "démarrage" personnalisée et une assistance technique au quotidien



Mode d'emploi



Réalisez vos menus en conformité avec les normes nutritionnelles (ANC, GEMRCN...)

Base de données
26000 produits
8000 recettes
(...)

Confectionnez vos menus

Quantifiez vos menus

Générez vos besoins



Créez, consultez, modifiez vos propres recettes

Passez vos commandes

Réceptionnez vos produits

Validez vos factures

Gérez vos stocks

Visualisez vos historiques

Editez vos bons d'économat

Modifiez vos besoins

Gérez vos sorties d'économat

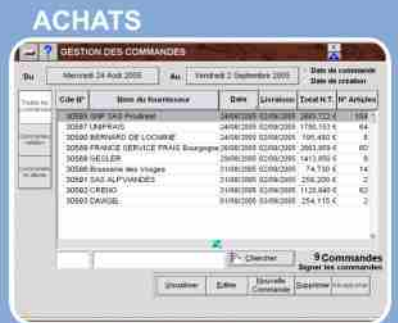
Préparez vos repas en toute sérénité



Maîtrisez vos budgets en rapprochant le prévisionnel de vos consommations réelles



Accédez au manuel de références HACCP



Pilotez vos achats

Témoignages...

“ Ce que j'apprécie avec Aidomenu, c'est que rien n'est figé : on peut apporter notre touche personnelle en adaptant les recettes, par exemple. Il permet d'équilibrer les menus tant au niveau de la qualité nutritionnelle que des prix. ”
Bernard BENAITEAU - chef de cuisine au Lycée Pierre de Fermat (Toulouse)

“ Aidomenu est un outil performant qui nous apporte de la fiabilité dans la gestion au quotidien. Il permet une meilleure organisation entre les services. Il sert de passerelle entre les commandes, la production, la facturation et nous facilite beaucoup la gestion ! ”
Patrice POIRIER - gestionnaire au Restaurant Inter-Administratif du Conseil Général du Finistère (Quimper)

Pour en savoir plus, contactez-nous

Tél : 04.75.86.09.20
Fax : 04.75.82.86.39
Email : services@aidomenu.com

VICI informatique ■
Logiciels - formation - web

9, rue Georges Auric - ZA Mozart
26000 VALENCE
Site web : www.aidomenu.com