

Comment réaliser un plan alimentaire pour un menu à choix dirigé ?



Contexte : Le menu à choix dirigé signifie que les convives ont plusieurs propositions de plats mais dans une seule et même catégorie par composante du repas.

Accès : Onglet « Mes plans alimentaires »

1) Paramétrage du plan alimentaire

The screenshot shows the 'Nouveau plan' form with the following fields and controls:


- Type de plan: Radio buttons for Simple, Multiple, and Choix dirigé (selected).
- Nom du plan alimentaire: Text input field.
- Nom du plan de Menu: Text input field.
- Date de début: Text input field with a calendar icon.
- Date de fin: Text input field with a calendar icon.
- Jour de service: Checkboxes for Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi, and Dimanche.
- Nombre de composantes: Radio buttons for 5 (selected) and 4.
- Etablissement: Dropdown menu with 'Exemple d'établissement' selected.
- Number of entries: Five vertical dropdown menus, each set to '1'.
- Enregistrer: Red button at the bottom.

Red arrows point from the text on the right to the 'Choix dirigé' radio button, the 'Date de début' and 'Date de fin' calendar icons, the 'Etablissement' dropdown, and the 'Enregistrer' button.

Dans l'onglet « Mes plans alimentaires », cliquer sur « nouveau ».

- Comme « Type de plan », sélectionner « Choix dirigé ».
- Inscrire un nom de plan alimentaire. Le nom du plan de menus associé s'inscrit automatiquement mais vous pouvez toujours le renommer différemment.
- Inscrire les dates de début et de fin du plan alimentaire. Le plan alimentaire se construit sur une base de 20 jours minimum sans autre limitation.



Vous pouvez accéder à un calendrier en cliquant sur l'icône  puis sélectionner une date dans le calendrier.

- Sélectionner les jours de la semaine que vous souhaitez activer et qui vous donneront la trame de votre plan (4 jours par semaine au minimum).
- Sélectionner le nombre de composantes par repas : 4 ou 5.

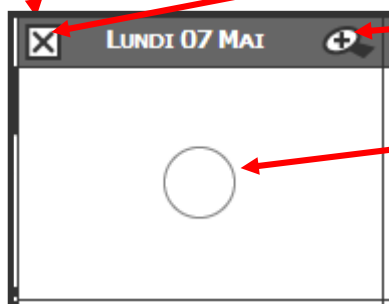


Pour les repas à 4 composantes, cf. rubrique « Quelles sont les règles générales de confection d'un plan alimentaire ? », le paragraphe 4)

- Si vous sélectionnez un établissement, son nom apparaîtra sur l'impression de vos plans de menus cf. « Comment créer un établissement ? ».
- Sélectionner le nombre de plats que vous souhaitez proposer pour chaque composante du repas (de 1 à 4 choix par composante).
- Pour valider vos options de plan alimentaire, cliquer sur « Enregistrer ».

2) Présentation du plan alimentaire

| | LUNDI 07 MAI | MARDI 08 MAI | MERCREDI 09 MAI | JEUDI 10 MAI | VENDREDI 11 MAI |
|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| ENTREES  3 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| PLATS PROTID.  1 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| ACCOMP.  2 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| PRODUITS LAI TIERS  4 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| DESSERTS  3 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |



Le plan alimentaire à choix dirigé se présente sous une forme strictement identique à celle du plan alimentaire simple (menu unique). En effet, les différentes propositions de plats étant équivalentes sur le plan nutritionnel, elles répondent par conséquent toutes à la même catégorie de plat par composante et par jour.

Le plan alimentaire se présente sous la forme d'un tableau de type planning avec les colonnes qui représentent les jours de la semaine, et cinq lignes qui représentent les composantes du repas.

Chaque case est représentée de la même manière :

- La date en haut dans la partie grisée.
- Une croix dans un carré en haut à gauche de la case : si vous souhaitez retirer ce jour du plan alimentaire (ex: cas des jours fériés), il vous suffit de décocher cette case.
- Une petite loupe en haut à droite de la case : quand vous cliquez sur cette loupe, vous obtenez une vue détaillée du jour sélectionné, ainsi que le jour précédent et le jour suivant.
- A la première ouverture du plan, toutes les cases sont blanches avec un rond blanc au centre : les cases changent de couleur en fonction de la catégorie de plat sélectionnée; de même, une fois qu'une catégorie a été enregistrée, le rond central prend la couleur grise.

3) Construction du plan alimentaire

Le plan alimentaire se construit en sélectionnant pour chaque jour et chaque composante du repas, la catégorie de plat de votre choix dans la liste proposée par le système.

- Choisir parmi les catégories de plats proposées.
- Votre choix s'inscrit entre la date du jour et les compteurs.
- La (ou les) fréquence(s) associée(s) à la catégorie sélectionnée est (sont) comptabilisée(s) en temps réel.
- Cliquer sur « Enregistrer » pour confirmer votre choix.
- La catégorie sélectionnée va automatiquement s'insérer dans la case concernée.

La case complétée par une catégorie de plats va alors prendre la couleur du groupe d'aliments sélectionné :

- Vert clair pour les « Crudités de légumes et de fruits ».
- Vert foncé pour les « Cuidités de légumes et de fruits ».
- Rouge pour les « Sources protidiques ».
- Marron pour les « Féculents ».
- Bleu pour les « Produits laitiers ».
- Rose pour les « Produits sucrés ».
- Blanc avec un rond central grisé pour les catégories « Sans Entrée », « Sans plat protidique » ...
- Tout blanc pour une case non complétée.

Les différentes vues du plan alimentaire

> Mes Plans > Plan alimentaire > Plan de menus

Nom : test 1 Durée : 20 jours 5 Composantes

| | LUNDI 26 MARS | MARDI 27 MARS | MERCREDI 28 MARS | JEUDI 29 MARS | VENDREDI 30 MARS |
|-------------------|---------------|---------------|------------------|---------------|------------------|
| ENTREES | | | | | |
| PLATS PROTID. | | | | | |
| ACCOMP. | | | | | |
| PRODUITS LAITIERS | | | | | |
| DESSERTS | | | | | |

> Mes Plans > Plan alimentaire > Plan de menus

Nom : test 1 Durée : 20 jours 5 Composantes

| | MARDI 27 MARS | MERCREDI 28 MARS | JEUDI 29 MARS |
|-------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| ENTREES | Entrée de crudités <15%MG | Entrée de féculents <15%MG | Entrée de crudités <15%MG |
| PLATS PROTID. | Poisson ou prép. à base de | Viande, Poisson, Œuf | Viandes en muscle |
| ACCOMP. | Accomp. de féculents | Accomp. de légumes cuits | Acc. de féculents frits |
| PRODUITS LAITIERS | Fromages | Fromages | Laitage <100mg Ca |
| DESSERTS | Laitages | Dessert 100% fruits crus | Desserts sucrés |



ENTRE NOUS... Pour vous aider au mieux dans la construction de votre plan alimentaire, le système vous propose différentes vues permettant d'accéder progressivement vers le niveau d'information le plus détaillé.

- La vue en mode « Semaine » vous permet de visualiser la répartition harmonieuse des différents groupes d'aliments entre différentes composantes ou bien sur une même composante.

Exemple : - Alternance des crudités entre les « Entrées » et les « Desserts ».

- Alternance des légumes et des féculents au niveau des « Accompagnements ».

- La vue en mode « 3 jours », accessible en cliquant sur la loupe à la droite de la date du jour, vous permet de visualiser précisément les différentes catégories par composante et par jour.

Depuis cette même vue, vous pouvez :

- Contrôler la cohérence globale entre les différentes catégories.

- Modifier une catégorie, si vous le souhaitez, en cliquant directement dans la case concernée.

Les différents niveaux de définition des catégories de plats

| | LIN. | MARDI 27 MARS | MERCREDI 28 MARS | JEUDI 29 MARS | VEN. |
|-------------------|------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|------|
| ENTREES | 3 | Entrée de crudités <15%MG | Entrée de féculents <15%MG | Entrée de crudités <15%MG | |
| PLATS PROTID. | 1 | Poisson ou prép. à base de | Viande, Poisson, Œuf | Viandes en muscle | |
| ACCOMP. | 2 | Accomp. de féculents | Accomp. de légumes cuits | Acc. de féculents frits | |
| PRODUITS LAITIERS | 4 | Fromages | Fromages | Laitage <10%MG Ca | |
| DESSERTS | 3 | Laitages | Dessert 100% fruits crus | Desserts sucrés | |

| | LIN. | MARDI 27 MARS | MERCREDI 28 MARS | JEUDI 29 MARS | VEN. |
|-------------------|------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|------|
| ENTREES | 3 | Entrée de crudités <15%MG | Entrée de féculents <15%MG | Entrée de crudités <15%MG | |
| PLATS PROTID. | 1 | Poisson ou prép. à base de | Viande, Poisson, Œuf | Viandes en muscle | |
| ACCOMP. | 2 | Accomp. de féculents | Accomp. de légumes cuits | Acc. de féculents frits | |
| PRODUITS LAITIERS | 4 | Fromages | Fromages | Laitage <10%MG Ca | |
| DESSERTS | 3 | Laitages | Dessert 100% fruits crus | Desserts sucrés | |



ENTRE NOUS... Pour vous permettre de vous familiariser au mieux avec les différentes catégories de plats proposés par le système, vous bénéficiez de différents niveaux de définition :

- La définition « Courte » fait fréquemment appel à des sigles, symboles et autres abréviations. C'est le format le plus utilisé dans le plan alimentaire. Vous le retrouvez dans la liste de choix des différentes catégories par composante ainsi qu'au niveau du mode « 3 jours » et de l'édition imprimable de votre plan alimentaire.

- La définition « Info-bulle » vous donne, par une phrase courte, les termes essentiels. Elle est accessible en gardant le pointeur pendant quelques secondes sur la définition « Courte ».

- La définition « Lexicale » vous apporte une définition exhaustive de la catégorie de plats, avec un exemple de plat qui lui est associé ainsi que la fréquence réglementaire sur la base de 20 repas consécutifs. Elle est accessible en cliquant sur la définition « Courte ».

Cas des accompagnements et des entrées:

MARDI 08 MAI

Max 4
0
>15% de Mat.Grasses

Min 10
0
Crudités

Entrées. : 0
Accompagne. : 0

Lors de la construction de votre plan alimentaire, il vous est conseillé de remplir les cases des accompagnements avant celles des entrées.

Ainsi, une fois que vous avez rempli la totalité des cases concernant les accompagnements et que de façon légitime, vous vous attendez à avoir tous vos compteurs « au vert », vous allez au contraire voir apparaître une alerte de non-conformité (gommette rouge en début de ligne de la composante « accompagnements »).

Cette alerte se réfère aux compteurs concernant les crudités :

- Un compteur sur les entrées.
- Un compteur sur les accompagnements.



IMPORTANT : C'est donc seulement lorsque vous aurez entièrement rempli toutes les cases concernant les entrées, que vous aurez alors la possibilité de vérifier la conformité de vos choix, **à la fois sur les accompagnements et sur les entrées.**

MARDI 08 MAI

Min 10
0
Crudités

Max 4
0
>15% de Mat.Grasses

Min 10
0
Légumes cuits

Min 10
0
Féculents

Entrées. : 0
Plats Prot. : 0
Accompagne. : 0

4) Enregistrement des données



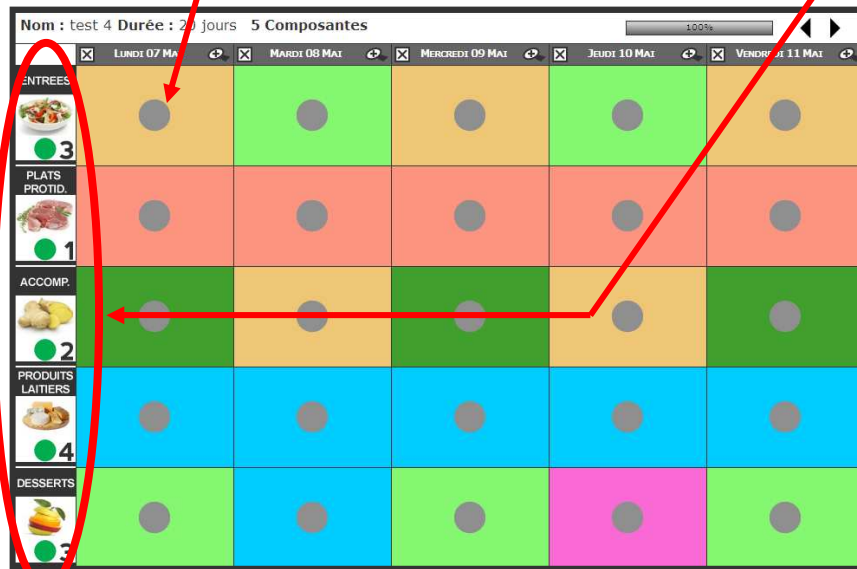
Lorsque vous avez sélectionné une catégorie de plats, vous avez plusieurs choix possibles :

- Enregistrer et suivant : cette action vous permet d'enregistrer votre dernière sélection et de passer à la case suivante (le jour suivant) sur la même ligne.
- Enregistrer et précédent : cette action vous permet d'enregistrer votre dernière sélection et de passer à la case précédente sur la même ligne.
- Enregistrer : cette action vous permet d'enregistrer votre dernière sélection et de retourner à la trame du plan alimentaire (vue mode « Semaine »).
- Annuler : cette action vous permet de ne pas enregistrer votre dernière sélection et de retourner à la trame du plan alimentaire.



TRUCS et ASTUCES : L'utilisation de la touche « Enregistrer et suivant » vous permet de glisser de jour en jour sur une même ligne en complétant « à la volée » toutes les catégories de plats se rapportant à une même composante.

5) Traduction en plan de menus



- Une fois votre plan alimentaire entièrement rempli, tous les ronds au centre des cases doivent être grisés.

- La « barre d'avancement » du plan alimentaire affiche 100%.

- Vous pouvez vérifier la conformité de votre plan alimentaire en contrôlant que toutes les gommettes en début de ligne de chaque composante soient « au vert ».

- Après avoir effectué ces dernières vérifications, vous pouvez passer à l'étape suivante qui consiste à transformer votre plan alimentaire en plan de menus.

- Pour cela il vous suffit de cliquer sur « **Plan de Menus** » situé à la suite de « **Mes Plans > Plan alimentaire** » sur le fil d'Ariane en haut de l'écran. Vous serez automatiquement redirigé vers l'écran de travail du plan de menus.

- Le système ouvre automatiquement de nouvelles lignes correspondants au nombre de choix que vous avez paramétré par composante pour vous permettre de saisir chacune des recettes alternatives.

Notes personnelles :

