

Comment réaliser un plan de menus ?



Contexte : Vous avez entièrement rédigé et complété votre plan alimentaire et vous désirez le transformer en plan de menus.

1) Accès au plan de menus

> Mes Plans > Plan alimentaire > **Plan de menus** Imprimer

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					

Il existe deux possibilités pour accéder à vos plans de menus :

- Lorsque vous avez entièrement complété votre plan alimentaire, vous pouvez accéder au plan de menus lui correspondant en cliquant sur « **Plan de Menus** » sur le fil d'Ariane en haut de l'écran, situé à la suite de « **Mes Plans > Plan alimentaire** » pour un plan « Simple » et « Choix dirigé », ou bien à la suite de « **Mes Plans > Plan Conseillé > Plan Multiple** » pour un plan « Multiple ».
- Dans « Mon espace », cliquer sur l'onglet « Mes plans de menus ». Sélectionner le plan que vous souhaitez compléter en cliquant sur la loupe devant le nom du plan de menus concerné.

> Mon espace > **Mes plans de menus**

	Nom	Date de début	Date de fin	Trame	Copier	Supprimer
Mes infos personnelles	test 1	26/03/2012	20/04/2012	5 jours		
Changez de mot de passe	test 1	07/05/2012	01/06/2012	5 jours		
Mes plans alimentaires	test 1 bis erreur	04/06/2012	29/06/2012	5 jours		
Mes plans menus	test 1 ter	04/06/2012	29/06/2012	5 jours		
Mes fiches recettes	test 1	26/03/2012	20/04/2012	5 jours		
Toutes les fiches recettes	menu unique 5J 5C MP	04/06/2012	29/06/2012	5 jours		
Mes favoris	menu multiple 5J 5C MP	04/06/2012	29/06/2012	5 jours		
Mes fiches techniques						
Toutes les fiches techniques						
Mes établissements						

Supprimer

Une fois votre plan de menus sélectionné, il ne vous reste plus qu'à le compléter.

2) Compléter son plan de menus

MARDI 05 JUIN

Viandes en muscle

Créer une nouvelle recette

ou

Choix fiche recette

- Blanquette de veau
- Boeuf bourguignon
- Boeuf braisé
- Boeuf en daube
- Boeuf sauté

Enregistrer et suivant

Enregistrer et précédent

Enregistrer

Annuler

Sélectionner la case que vous souhaitez remplir : le cercle en son centre est vide et de la même couleur que la case.

Une fois la case sélectionnée, vous avez deux possibilités cf. rubrique « Quelles sont les règles générales de construction d'un plan de menus ? » :

- Créer une recette :
 - Cliquer sur « Créer une nouvelle recette ».
 - Entrer un nom de recette.
 - Sélectionner un nom de recette générique.
 - Sélectionner la recette générique à laquelle vous souhaitez rattacher votre recette.
 - Cliquer sur « OK ».
- Sélectionner une des fiches recettes existantes:
 - Cliquer sur « Choix fiche recette »
 - Sélectionner une recette dans le menu déroulant. Les fiches recettes proposées proviennent de plusieurs sources possibles.
- Pour valider votre recette, cliquer sur enregistrer.



A noter: Créer une recette ne signifie pas que vous rédigez une fiche recette complète mais juste le titre de la recette pour votre menu.



TRUCS et ASTUCES : Si vous avez créé des nouveaux titres de recettes, il est conseillé de compléter les fiches recettes une fois que vous avez entièrement complété votre plan de menus.

Les différentes vues du plan de menus

> Mes Plans > Plan alimentaire > Plan de menus Imprimer

Nom : test 1 Durée : 20 jours 5 Composantes 49%

	LUN.	MARDI 27 MARS	MERCREDI 28 MARS	JEUDI 29 MARS	VEN.
ENTREES		Concombres à la crème	Taboulé	Tartare de tomates fraîches	
PLATS PROTID.		Dos de cabillaud	Omelette au fromage	Carbonade flamande	
ACCOMP.		Riz pilaf	Trio de légumes grillés	Frites	
PRODUITS LAITIERS		Cantal (28g)	Yaourt au lait entier sucré	Kiri chèvre	
DESSERTS		Yaourt aux fruits au lait entier	Mandarine	Crumble aux pommes	

	LUN.	MARDI 27 MARS	MERCREDI 28 MARS	JEUDI 29 MARS	VEN.
ENTREES		Concombres à la crème	Taboulé	Tartare de tomates fraîches	
PLATS PROTID.		Dos de cabillaud	Omelette au fromage	Carbonade flamande	
ACCOMP.		Riz pilaf	Trio de légumes grillés Accompagnement contenant plus de 50% de légumes cuits.	Frites	
PRODUITS LAITIERS		Cantal (28g)	Yaourt au lait entier sucré	Kiri chèvre	
DESSERTS		Yaourt aux fruits au lait entier	Mandarine	Crumble aux pommes	



ENTRE NOUS... Pour vous aider au mieux dans la construction de votre plan de menus, le système vous propose différentes vues permettant de visualiser les intitulés des recettes saisies.

La vue en mode « 3 jours », accessible en cliquant sur la loupe à la droite de la date du jour, vous permet de visualiser le titre des recettes déjà choisies.



A noter : Lors de l'impression de votre plan de menu, vous aurez la possibilité de l'imprimer avec les « Titres de recette » ou bien avec les « Noms pour impression » cf. la rubrique « Comment créer mes fiches recettes? »

Depuis cette vue, vous avez accès à une « Info-bulle » en gardant le pointeur pendant quelques secondes sur la case qui vous intéresse. Cette « Info-bulle » vous donne la catégorie de plat dont est issue la recette.

Cas du plan de menus à choix multiple dirigé

> Mes Plans > Plan alimentaire > Plan de menus

Nom : test 5 Durée : 20 jours 5 Composantes

	LUNDI 14 MAI	MARDI 15 MAI	MERCREDI 16 MAI	JEUDI 17 MAI	VENDREDI 18 MAI
ENTREES	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PLATS PROTID.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ACCOMP.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PRODUITS LAITIERS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DESSERTS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

> Mes Plans > Plan alimentaire > Plan de menus > Recette

Nom : test 5 Durée : 20 jours 5 Composantes

	LUNDI 14 MAI	MARDI 15 MAI	MERCREDI 16 MAI	JEUDI 17 MAI	VENDREDI 18 MAI
ENTREES	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PLATS PROTID.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ACCOMP.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PRODUITS LAITIERS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DESSERTS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Créer une nouvelle recette

OU

Choix fiche recette

Enregistrer et suivre

Enregistrer et précédent

Enregistrer

Annuler

- Vous avez entièrement saisi votre plan alimentaire, vous désirez le transformer en plan de menus.



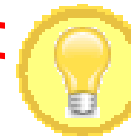
A noter : Le menu à « Choix dirigé » signifie que les convives ont plusieurs propositions de plats mais dans une seule et même catégorie nutritionnelle par composante du repas.

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



ATTENTION : Comme le menu est à choix dirigé, toutes les nouvelles propositions de catégories de plats sont identiques à la proposition initiale.

- Sélectionner la case que vous souhaitez remplir : le cercle en son centre est vide et de la même couleur que la case.
- Une fois la case sélectionnée, vous avez deux possibilités :
 - Créer une fiche recette.
 - Sélectionner une des fiches recettes existantes.
- Pour valider votre recette, cliquer sur « Enregistrer ».



TRUCS et ASTUCES : La catégorie de plat que vous êtes en train de remplacer par une recette est signalée par une flèche rose. Une fois la recette choisie, vous pouvez cliquer sur les autres lignes correspondants aux différents choix possibles et sélectionner « à la volée » les recettes alternatives se rapportant à la même composante d'une journée.

- Le cercle au centre de la case devient gris ce qui signifie qu'une recette a été enregistrée.

Cas du plan de menus à choix multiple non dirigé

> Mes Plans > Plan conseillé > Plan multiple > Plan de menus

Nom : test 1 ter Durée : 20 jours 5 Composantes

	LUNDI 04 JUN	MARDI 05 JUN	MERCREDI 06 JUN	JEUDI 07 JUN	VENDREDI 08 JUN
ENTREES	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PLATS PROTID.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ACCOMP.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PRODUITS LAITIERS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DESSERTS	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

LUNDI 04 JUN

ENTREES

Entrée de féculents

Entrée de crudités <15%MG

Entrée de crudités <15%MG

Créer une nouvelle recette

ou

Choix fiche recette

Enregistrer et suivant

Enregistrer

Annuler

- Vous avez entièrement saisi votre plan alimentaire et vous désirez le transformer en plan de menus.



A noter : Le menu à « Choix multiple » (non dirigé) signifie que les convives ont plusieurs propositions de plats correspondant à des catégories nutritionnelles différentes par composante du repas.



ATTENTION : Comme le menu est à choix non dirigé, toutes les nouvelles propositions de catégories de plats ne sont pas forcément identiques à la proposition initiale.

- Votre plan de menus est identique à votre plan alimentaire multiple. Il ne vous reste plus qu'à saisir les différents recettes qui composeront votre menu.

- Sélectionner la case que vous souhaitez remplir : le cercle en son centre est vide et de la même couleur que la case.

- Une fois la case sélectionnée, vous avez deux possibilités :

- Créer une fiche recette.
- Sélectionner une des fiches recettes existantes.

- Pour valider votre recette, cliquer sur « Enregistrer ».



TRUCS et ASTUCES : La catégorie de plat que vous êtes en train de remplacer par une recette est signalée par une flèche rose. Une fois la recette choisie, vous pouvez cliquer sur les autres lignes correspondants aux différents choix possibles et sélectionner « à la volée » les recettes alternatives se rapportant à la même composante d'une journée.

- Le cercle au centre de la case devient gris ce qui signifie qu'une recette a été enregistrée.

3) Enregistrement des données



Lorsque vous avez sélectionné une recette, 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 de menus. (vue mode « Semaine »).
- « Annuler » : cette action vous permet de ne pas enregistrer votre dernière sélection et de retourner à la trame du plan de menus.



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 recettes se rapportant à une même composante.

Notes personnelles :

