





Les différents logos présents sur le site www.marelle-repasequilibres.com










Contexte : De nombreux logos sont présents sur le site www.marelle-repasequilibres.com. Ils vous permettent de retrouver plus rapidement certains types d'information.

1) Les logos des fiches techniques et des fiches recettes

LOGOS	Significations
	Ce logo désigne vos fiches recettes ou fiches techniques personnelles.
	Ce logo est celui des produits Bonduelle. Toute fiche recette ou fiche technique présentant ce logo signifie qu'elle est proposée par Bonduelle et qu'elle concerne un produit Bonduelle.
	Ce logo est celui de la Communauté MARELLE. Il s'affiche pour toutes les fiches recettes ou fiches techniques qui ont été partagées avec la Communauté MARELLE.
	Ce logo représente une suggestion de recette proposée à titre indicatif et nécessitant d'être confrontée et validée avec les fiches techniques des produits qui vous sont régulièrement approvisionnés par vos fournisseurs attitrés.








2) Les pictogrammes présents dans le plan alimentaire








Pictogrammes	Fréquences du GEMRCN associées
	<p>FRÉQUENCE#01: Entrées contenant plus de 15% de matières grasses</p> <p>FRÉQUENCE#07: Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de matières grasses.</p> <p>FRÉQUENCE#13: Desserts contenant plus de 15% de matières grasses.</p>
	<p>FRÉQUENCE#02: Crudités de légumes ou de fruits.</p>
	<p>FRÉQUENCE#03: Plats protidiques contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines (Ce critère ne s'applique pas aux plats composés à 100% d'œufs)</p>
	<p>FRÉQUENCE#04: Poissons ou préparations d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses.</p>
	<p>FRÉQUENCE#05: Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, ou des abats de boucherie.</p>
	<p>FRÉQUENCE#06: Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson ou d'œuf, contenant moins de 70% de ces produits.</p>
	<p>FRÉQUENCE#08: Légumes cuits, autres que les légumes secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes.</p>

2) Les pictogrammes présents dans le plan alimentaire (suite)



Pictogrammes	Fréquences du GEMRCN associées
	<p>FRÉQUENCE#09: Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales.</p>
	<p>FRÉQUENCE#10: Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion.</p>
	<p>FRÉQUENCE#11: Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100mg et 150mg par portion.</p>
	<p>FRÉQUENCE#12: Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion.</p>
	<p>FRÉQUENCE#14: Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de sucres simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses.</p>
	<p>FRÉQUENCE#15: Desserts 100% fruits crus.</p>
	<p>FRÉQUENCE#LIBRE: Pas de recommandation de fréquence (Ni limité, Ni encouragé).</p>

3) Les pictogrammes présents dans le guide d'utilisation

<u>Pictogrammes</u>	<u>Messages associés</u>	<u>Significations</u>
	<u>TRUCS et ASTUCES</u>	Donne des astuces, des « petits trucs » pour faciliter l'utilisation du site et gagner en efficacité.
	<u>Question</u>	Répond aux éventuelles questionnements possible en rapport avec le sujet évoqué.
	<u>IMPORTANT</u>	Permet de mettre en avant des messages importants.
	<u>A noter</u> <u>Rappel</u>	Donne des informations complémentaires.
	<u>ENTRE NOUS...</u>	Donne des conseils pour aider l'utilisateur à mieux exploiter toutes les fonctionnalités du site www.marelle-repasequilibres.com

Notes personnelles :

