



# Aidomenu<sup>®</sup>

cuisine centrale

Plat	Désignation	Prix	Kcal	Plat	Désignation	Prix	Kcal
Entrée	Carottes râpées au soja	0,134 €	150				
	Sauccisson sec	0,266 €	214				
	Endives sauce gribiche	0,266 €	110				
Plat principal	Boeuf à la mode	1,057 €	357				
	Rôti de veau	1,217 €	206				
Accompagnement	Pommes de terre rissolées	0,214 €	370				
	Fenouil sauce aurore	0,333 €	139				
Fromage	Yaourt aromatisé	0,100 €	113				
	Fromage demi-sel	0,105 €	48				
	Crème de gruyère	0,258 €	106				
Dessert	Quetsches au sirop	0,214 €	122				
	Banane	0,204 €	158				
	Gâteau de semoule	0,110 €	163				

Coût moyen 1,962 €  
Kcal 1111

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 données complète et actualisée en permanence
- La gestion des conditionnements, livraisons et factures clients
- Vos menus conformes aux recommandations nutritionnelles
- Vos coûts et budgets maîtrisés
- Une formation “démarrage” personnalisée et une assistance technique au quotidien



# Mode d'emploi

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

**Confectionnez vos menus**

**Quantifiez vos menus**

**Générez les commandes du client**

**Plan de fabrication**

**Plan de conditionnement**

**Plan d'allotissement**

**Tournée de livraison**

## RECETTES



Créez, consultez, modifiez vos propres recettes

## MENUS



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

**Générez vos besoins**

**Passez vos commandes**

**Réceptionnez vos produits**

**Validez vos factures**

**Gérez vos stocks**

**Visualisez vos historiques**

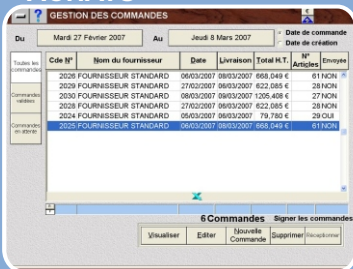
**Editez vos bons d'économat**

**Modifiez vos besoins**

**Gérez vos sorties d'économat**

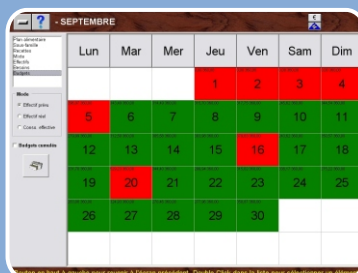
**Facturation client**

## ACHATS



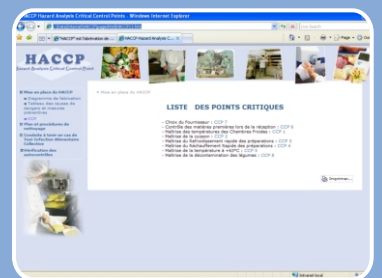
Pilotez vos achats

## BUDGETS



Maîtrisez vos budgets en rapprochant le prévisionnel de vos consommations réelles

## HACCP



Accédez au manuel de références HACCP

Pour en savoir plus, contactez-nous