

PLANIFICATION DES MENUS PRINTEMPS ET ÉTÉ



Menus créés par des nutritionnistes et spécialistes des menus et fournis au format PDF

FORFAIT COMPRENANT :

Rapport de diffusion de régime

Indique les articles de menu pour les régimes thérapeutiques et à texture modifiée

Toutes les recettes, y compris les plats d'inspiration saisonnière

Menu cyclique de 4 semaines

3 repas + 3 collations par jour

La version électronique est désormais disponible à seulement 85 \$!

GFS Canada	Menu Printemps-Été 2024 GFS				
dimanche	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Régulier
Déjeuner					
Jus Assaisonné Grande Omelette A.L.U. Œufs broyés Rillettes de saumon d'Amérique Confitures et variétés assorties Biscuits Lait 2% Café au Thé Eau	Jus Assaisonné Grande Omelette A.L.U. Œufs au plat Rillettes de saumon d'Amérique Confitures et variétés assorties Biscuits Lait 2% Café au Thé Eau	Jus Assaisonné Grande Omelette A.L.U. Œufs poivrés Rillettes de saumon d'Amérique Confitures et variétés assorties Biscuits Lait 2% Café au Thé Eau	Jus Assaisonné Grande Omelette A.L.U. Œufs sautés Rillettes de saumon d'Amérique Confitures et variétés assorties Biscuits Lait 2% Café au Thé Eau	Jus Assaisonné Grande Omelette A.L.U. Œufs sautés Rillettes de saumon d'Amérique Confitures et variétés assorties Biscuits Lait 2% Café au Thé Eau	Jus Assaisonné Grande Omelette A.L.U. Œufs sautés Rillettes de saumon d'Amérique Confitures et variétés assorties Biscuits Lait 2% Café au Thé Eau
AM					
Créations fruites assorties Yogourts assortis Muffins aux bleuets Compote de pomme aux fruits	Créations fruites assorties Yogourts assortis Muffins aux bleuets Pâtes en sauce	Créations fruites assorties Yogourts assortis Rogal (rouleau) Pâtes en sauce	Créations fruites assorties Yogourts assortis Rogal (rouleau) Compote de pomme aux fruits	Créations fruites assorties Yogourts assortis Muffins aux bleuets Pâtes en sauce	Créations fruites assorties Yogourts assortis Muffins aux bleuets Pâtes en sauce
Dîner					
Soupe créme de brocoli Biscuits Agneau pané en bouillottes Salade Tendre Frites potimarrons Biscuits Lait 2% Café au Thé Eau	Soupe légumes Origine Biscuits Jambon à l'italienne Pommes de terre en purée Salade d'ail Ananas en dés Lait 2% Café au Thé Eau	Soupe bouill et orzo Biscuits Hamburger et condiments Quartiers de pommes de terre Lettuce, tomate et oignon Fromage Lait 2% Café au Thé Eau	Soupe Poulet et Riz Biscuits Quiche au brocoli Pâté au saumon Oignons et pommes sautées Fromage Lait 2% Café au Thé Eau	Crème de chervis/origan Biscuits Bœuf de porc à la moutarde Pommes de terre en purée Salade d'ignames Compote de pomme aux fruits Lait 2% Café au Thé Eau	Crème de chervis/origan Biscuits Bœuf de porc à la moutarde Pommes de terre en purée Salade d'ignames Compote de pomme aux fruits Lait 2% Café au Thé Eau
PM					
Sandwich au chili de bœuf Salade tendre Biscuits	Sandwich poulet à la diable avec sauce Carottes en dés Biscuits	Pommes au fromage et oignons Riz Œufs sautés et légumes Biscuits	Sandwich à la salade de thon Salade de carottes à la menthe Jus de viande broyée Biscuits	Sandwich grillé à la dinde Salade tendre Biscuits	Sandwich grillé à la dinde Salade tendre Biscuits
Supper					
Waffle au chocolat Pommes de terre en purée Légumes assortis C.F.P.E. Plan à son entier d'Amérique	Waffle Pommes de terre au four Salade aux tomates et concomrains Plan à son entier	Crème de porc à la tomate Waffle au chocolat Plan à son entier d'Amérique	Poulet rôté et riz Riz Margarita Fruit-Lessert Plan à son entier d'Amérique	Salmon Macaronnés Pommes de terre au four Margarita Sauce d'accompagnement Plan à son entier d'Amérique	Poulet rôté et riz Riz Margarita Fruit-Lessert Plan à son entier d'Amérique

5 défis que GMC Gordon peut relever

- SATISFACTION ET SÉCURITÉ DES RÉSIDENTS
- PRODUCTION NORMALISÉE
- EFFICACITÉ DES COMMANDES
- INFORMATIONS NUTRITIONNELLES
- CONTRÔLE DES COÛTS

DEMANDEZ PLUS DE DÉTAILS À VOTRE SPÉCIALISTE DES VENTES OU RÉSERVEZ UN APPEL DÈS AUJOURD'HUI AU MOYEN DU CODE QR

QUESTIONNAIRE SUR LA COMPATIBILITÉ D'UN LOGICIEL DE GESTION DE MENUS

UN LOGICIEL DE GESTION DE MENUS CONVIENDRAIT-IL À VOS SERVICES ALIMENTAIRES?

Servez-vous des questions suivantes pour déterminer si un logiciel de gestion de menus pourrait être un ajout précieux à votre boîte à outils.

Utilisez-vous un menu cyclique?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Avez-vous besoin d'une solution offrant une multitude d'idées de recettes créatives pour élaborer des menus variés et attrayants qui plaisent à la fois à vos résidents et à votre personnel?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Est-il important de disposer d'une plateforme conviviale permettant de personnaliser les menus en fonction des préférences des résidents et de leurs besoins alimentaires spécifiques?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Cherchez-vous des outils pour surveiller et gérer de près les coûts alimentaires afin d'aider votre entreprise à respecter son budget?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
La simplification du processus de commande, la réduction des erreurs et le gain de temps en matière d'approvisionnement seraient-ils bénéfiques pour vos opérations?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Avez-vous besoin d'une analyse nutritionnelle en temps réel pour respecter les normes réglementaires et vous assurer qu'elles sont conformes aux directives nutritionnelles et aux besoins des résidents en matière de santé?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
La gestion et la communication efficaces des allergènes sont-elles une priorité absolue pour assurer la sécurité et le bien-être de vos résidents?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Cherchez-vous une solution qui offre des capacités de rapport de production afin de minimiser la surproduction, d'utiliser les prévisions et de réduire le gaspillage alimentaire en général?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Souhaitez-vous pouvoir créer des menus personnalisés pour chaque résident en fonction de ses préférences et de ses besoins alimentaires?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Améliorer la satisfaction des résidents en leur proposant des menus adaptés, nutritifs et attrayants est-il l'un des principaux objectifs de vos services alimentaires?	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>

AVEZ-VOUS OBTENU AU MOINS 7 SUR 10?

Cliquez sur le code QR ou scannez-le pour communiquer avec nos experts en logiciels de nutrition et dynamiser vos services alimentaires!

