

Diseño fluido y claridad en alérgenos

Software de diseño de menús para escuelas

Contenidos:

- ▶ ¿Qué es Menutech?
- ▶ Referencias de diseño de menú escolares
- ▶ ¿Cómo funciona Menutech?
- ▶ ¿Cuánto cuesta Menutech?
- ▶ ¿Qué más puede automatizar Menutech?
- ▶ ¿Cómo nos ponemos en contacto?



MENUTECH

The image shows a computer monitor displaying the Menutech software interface. The interface is a web-based tool for creating school menus. On the left, there's a sidebar with navigation links: NEW MENU, Dashboard, My menus, Templates, Manage, Products, Integrations, Links, and Collections. The main area is titled "Example: Weekly school menu" and shows a "Lunch Menu" from Monday to Friday. The menu items are organized by category: MAIN ENTRÉE, VEGETARIAN ENTRÉE, ALLERGEN FREE ENTRÉE, HOT VEGETABLE SIDE, SOUP, FRESH FRUIT, and COLD BAR. Each item has a small icon indicating its type (e.g., meat, vegetarian, gluten-free). To the right of the menu, there's a "STYLE" panel where users can adjust fonts and colors for the title and subtitle. A large green fern plant is positioned to the right of the monitor, and a smartphone, a keyboard, and a mouse are on the desk in front of it.

Menutech es Pionero en Soluciones de Planificación de Menús Basadas en la Nube.

2018 — 2025

Menutech se posiciona como la solución líder para la planificación de menús de alimentos y bebidas escolares en Europa y Estados Unidos. Nuestro éxito se basa en un compromiso inquebrantable con la eficiencia, como lo demuestra la capacidad de Menutech para automatizar completamente el diseño de menús.

Nuestro recorrido refleja los logros de las instituciones educativas que han adoptado Menutech por su eficiencia y enfoque innovador en el diseño de menús, traducción y declaración de alérgenos para las necesidades de sus estudiantes y familias.

[VISITE NUESTRO SITIO WEB](#)





(Client logo)

LUNCH MENU

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
MAIN ENTRÉE	⚡ Baked Ziti 🍝	Latin Style Roasted Chicken and Potatoes	Applegate Beef Hot Dogs 🍖	Greek Style Chicken with Roasted Vegetables & Rice	⚡ Pizza Cupcakes 🍩
VEGETARIAN ENTRÉE	⚡ Baked Ziti 🍝	✓ Spanish Style Rice & Beans	✓ Vegetarian Hot Dog 🍖	✓ Greek Style Tofu with Roasted Vegetables & Rice	⚡ Pizza Cupcakes 🍩
ALLERGEN FREE ENTRÉE	✓ Gluten Free Pasta Pomodoro with Lentils	✓ Spanish Style Rice & Beans	✓ Quinoa Bowl with Sweet Potatoes, Pumpkin Seeds & Dried Cranberries	✓ Gluten Free & Dairy Free Grilled Cheese	✓ Gluten Free & Dairy Free Pizza
HOT VEGETABLE SIDE	✓ Steamed Broccoli	✓ Maple Glazed Carrots	✓ Tater Tots 🍟 ✓ Sautéed Spinach	✓ Steamed Corn	✓ Vegetable Medley
SOUP	✓ Lentil	Chicken Vegetable Quinoa	✓ Mild Carrot Ginger	✓ Tomato	⚡ Minestrone 🍲
FRESH FRUIT	Fresh Fruit	Fresh Fruit	Fresh Fruit	Fresh Fruit	Fresh Fruit
COLD BAR	Cold Bar offerings include: rotating salad greens, fresh fruit, vegetable crudités, house-sweetened flavored yogurts, granola, rotation of Boar's Head deli meats, rotation of cheeses, hard-boiled eggs, plain pasta with olive oil, olives or pickles, rotating salad toppings, rotating spreads with pita, specialty salads, Rockland Bakery bread options, croutons, sunflower butter & jelly sandwiches, and condiment bar (mayonnaise, ketchup, mustard, tamari, Frank's hot sauce, sriracha & house-made salad dressings).				

⌚ Chicken ⚡ Vegetarian ✓ Vegan 🍚 Gluten 🥚 Egg 🍜 Soy 🍜 Dairy

The cold bar offerings will match the requirements of a kosher style menu on a daily basis.
On Fridays, we offer a homemade dessert (allergen free dessert available).

non-vegetarian

REFERENCIA DE DISEÑO DE MENÚS #1

Personalización de menús para más de 40 escuelas en la región triestatal de Nueva York

Gracias a Menutech, este proveedor de catering escolar adapta los diseños semanales de menús para escuelas, centros de cuidado infantil y campamentos de verano en toda la región triestatal de Nueva York.

Hasta la fecha, han generado de manera fluida más de 2400 menús anualmente a través del sistema automatizado de Menutech.



(Client name) - High School Lunch



MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
AMERICAN CLASSICS				
Baja Beef Rice Bowl Steamed Broccoli Florets Golden Baked Mozzarella Sticks Italian Marinara Sauce, Caesar Salad, Soft Roll	Philly Cheese Steak Sautéed Peppers & Onions Soft Fish Taco Cilantro Lime Coleslaw, Soft Roll	Home-Style Meatloaf Homemade Mashed Potatoes, Soft Breadstick Cheese Tortellini Marinara Roasted Broccoli Florets, Soft Roll	Tender BBQ Pulled Pork Sandwich Boston Baked Beans Flexitarian Taco Salad Soft Roll	Tender Slow Cooked Carne Asada Tacos Cilantro Lime Brown Rice, Shredded Cheddar, Tomato Salsa Aromatic Chickpea & Rice Chan Masala Seasoned Peas, Soft Roll
 Veggie Lover's Pizza Classic Cheese Pizza, Traditional Pepperoni Pizza	BBQ Chicken Pizza Classic Cheese Pizza, Traditional Pepperoni Pizza	Supreme Pizza Classic Cheese Pizza, Traditional Pepperoni Pizza	Mushroom Pizza Classic Cheese Pizza, Traditional Pepperoni Pizza	Meat Lover's Pizza Classic Cheese Pizza, Traditional Pepperoni Pizza
grilled Lean Turkey Burger, Crispy French Fries Classic American Cheeseburger, Spicy Chicken & Cheese Sandwich	Bean & Cheese Quesadilla, Baked Sweet Potato Fries Classic American Cheeseburger, Grilled Chicken Sandwich	Cheese & Roasted Vegetable Panini, Baked Curly Fries Classic American Cheeseburger, Grilled Chicken Sandwich	Old Fashioned Beef Patty Melt, Seasoned Crinkle Fries Classic American Cheeseburger, Spicy Chicken & Cheese Sandwich	Buffalo Ranch Chicken Quesadilla, Crispy Tater Tots Classic American Cheeseburger, Spicy Chicken & Cheese Sandwich
ON THE GO S.W. Black Bean & Wheat Berry Shaker Salad Classic Egg Salad Sandwich	Antipasto Italiano Salad Asian Chicken Wrap	Asian Chicken Salad Soft Roll Rainbow Veggie Hummus Wrap	Classic Turkey Chef Salad Ranch, Cheddar, Soft Roll Chipotle BBQ Chicken & Cheddar Wrap	Greek Tzatziki Chickpea Salad Tuna Salad Sub Freshly Made In House
extra extra Cinnamon Sugar Dusted Sliced Bananas Red & Green Bell Pepper Strips Crunchy Broccoli Florets Marinated Cool Cucumbers	Juicy Orange Wedges Chilled Diced Pears Tossed Salad Fresh Plump Grape Tomatoes Fresh Carrot Sticks	Cinnamon Sugar Dusted Sliced Bananas Red & Green Bell Pepper Strips Cheddar Ranch Pea Salad Crunchy Broccoli Florets	Juicy Orange Wedges Chilled Diced Pears Tossed Salad Fresh Plump Grape Tomatoes Fresh Carrot Sticks	Cinnamon Sugar Dusted Sliced Bananas Red & Green Bell Pepper Strips Citrus Kidney & Garbanzo Bean Salad Sliced Cucumbers
SO DELI Select from: Deli Roasted Turkey Breast, Thinly Sliced Deli Ham or Vegetarian Chickpea Hummus Sliced Bread, Sub Roll, Soft Flour Tortilla, American Cheese, Swiss Cheese, Provolone Cheese, Fresh Shredded Lettuce, Ripe Sliced Tomatoes, Mayonnaise, Yellow Mustard				
Meal includes 1% white milk or skim chocolate milk. This employer is an equal opportunity provider.				

chartwells
serving up happy & healthy

REFERENCIA DE DISEÑO DE MENÚS #2

Soluciones de menús personalizadas para más de 250 ubicaciones en 18 estados de EE. UU.

Gracias a la eficiencia de la plataforma de Menutech, este proveedor de catering escolar ha diseñado con éxito más de 1200 propuestas de menús únicas hasta la fecha.

Las horas de oficina semanales y los seminarios sirven como plataformas clave para iniciar la temporada de propuestas, fomentando la interacción directa con los expertos de Menutech y proporcionando al cliente información y orientación esenciales para sus proyectos.

REFERENCIA DE DISEÑO DE MENÚS
#3

Estacional y sostenible: Excelencia en catering en el sur de Francia

Operando en el sur de Francia, este servicio de catering crea anualmente 2000 menús en Menutech, destacando su compromiso con la salud, la estacionalidad y los ingredientes de origen local.

Atenden a instituciones de educación continua, escuelas, jardines de infancia y establecimientos médicos.

MENU DE LA SEMAINE

(Client name) | MIDI: 4 JANVIER AU 8 JANVIER

	Entrée	Plat	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
LUNDI 4 janvier	Salade de petit pois	Rôti de Boeuf sauce forestière ou Cabillaud sauce forestière (***) ☺	Boulgour	Emmental ☀	Compote mangue
MARDI 5 janvier	Salade de chou blanc	Salade de lentilles, œufs et crudités (***) ☺	-----	Fromage blanc aux fruits ☀	Pêche
JEUDI 7 janvier	Salade de Tomates	Cabillaud sauce beurre blanc (***) ☺	Farfallles	Edam ☀	Pomme
VENDREDI 8 janvier	Salade Verte	Lamelle de volaille oriental ou Beignets de poisson (***)	Potatoes	Yaourt nature	Brownie ☀

Solanid & Co se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes liées à l'exploitation de produits frais.



☺ Oeuf ☺ Poissons ☀ Lait (y compris le lactose) ☀ Fruit à coques
(***) indique les plats S/PORC et S/VIANDÉ





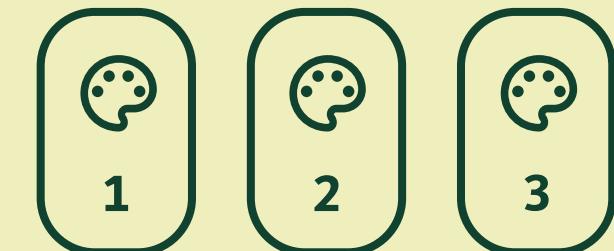
Paso 1: Importación de Excel sin esfuerzo

Arrastre y suelte su archivo Excel o utilice nuestras plantillas intuitivas para importar fácilmente su plan de menú semanal o mensual.



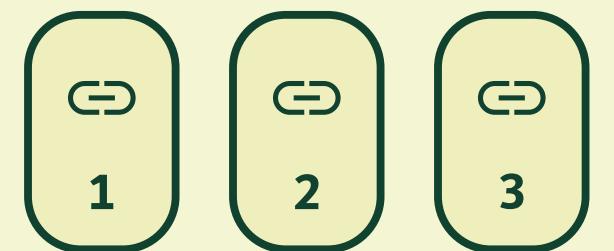
Paso 2: Detección automatizada de alérgenos

Nuestro algoritmo impulsado por inteligencia artificial identifica automáticamente los alérgenos. Priorice su base de datos de recetas para lograr mayor precisión.



Paso 3: Diseños generados automáticamente

Observe cómo los diseños de sus menús se adaptan automáticamente a las especificaciones y gráficos de cada ubicación, configurados con un toque personalizado.



Paso 4: Enlaces compartidos auto- actualizables para cada escuela

No se necesitan correos electrónicos ni archivos PDF. Cada cliente recibe un enlace único que se actualiza automáticamente cada semana o mes, para una comunicación sin complicaciones.

Diseños de menús tan fáciles como 1, 2, 3, 4

Eligiendo el plan adecuado

[VER PRECIOS COMPLETOS](#)

L

Ideal para escuelas con equipo de cocina en el lugar, acceso para un solo usuario

€ 180 / mes

€ 153/mes (anualmente)

€ 600 tarifa de configuración

Enterprise

Ideal para proveedores de catering escolar,
Acceso para un solo usuario o gestión de equipos

€ 400 / mes (anualmente)

+ accesos

€ 1500 tarifa de configuración

White-label

Ideal para grupos de catering, Invitar a los clientes a una suite integrada de herramientas digitales.

€ 900 / mes (anualmente)

+ accesos

Tarifa de configuración basada en las integraciones requeridas

Nuestro soporte multilingüe abarca inglés, francés, alemán, italiano y español.

El soporte está disponible de lunes a viernes, de 8:00 a. m. a 6:00 p. m., para todos los planes, y se extiende a los fines de semana (de 9:00 a. m. a 4:00 p. m.) para los planes Enterprise y White-Label.

La fase de Configuración de la Cuenta incluye la importación de menús, estilos y plantillas existentes, junto con un soporte dedicado para la Capacitación y el Lanzamiento, como se detalla en la página siguiente.

L

Enterprise

White-label

Subscripción anual	€ 153 / mes	€ 400 / month + accesses	€ 900 / mes + accesos
Costo inicial de configuración	€ 600 tarifa + tarifa de importación de datos	€ 1500 tarifa + tarifa de importación de datos	Basado en la importación de datos + integraciones
Estilos ilimitados	✓	✓	✓
Estilos personalizados	✓	✓	✓
Importación personalizada de Excel	Plantilla de Excel de Menutech únicamente	✓	✓
Plantillas personalizadas	no	✓	✓
Múltiples ubicaciones	no	✓	✓
Múltiples usuarios	no	✓	✓
Usuario externo	no	no	Desde + €5 a + €25 / mes
Soporte para el lanzamiento	Configuración estándar	Horas de oficina quincenales	Gestión de proyectos
Soporte continuo	5/7, Soporte general	7/7, Gerente de cuenta	7/7, Gerente de cuenta
Capacitación en el lanzamiento	1:1	Hasta 5 participantes	Hasta 15 participantes

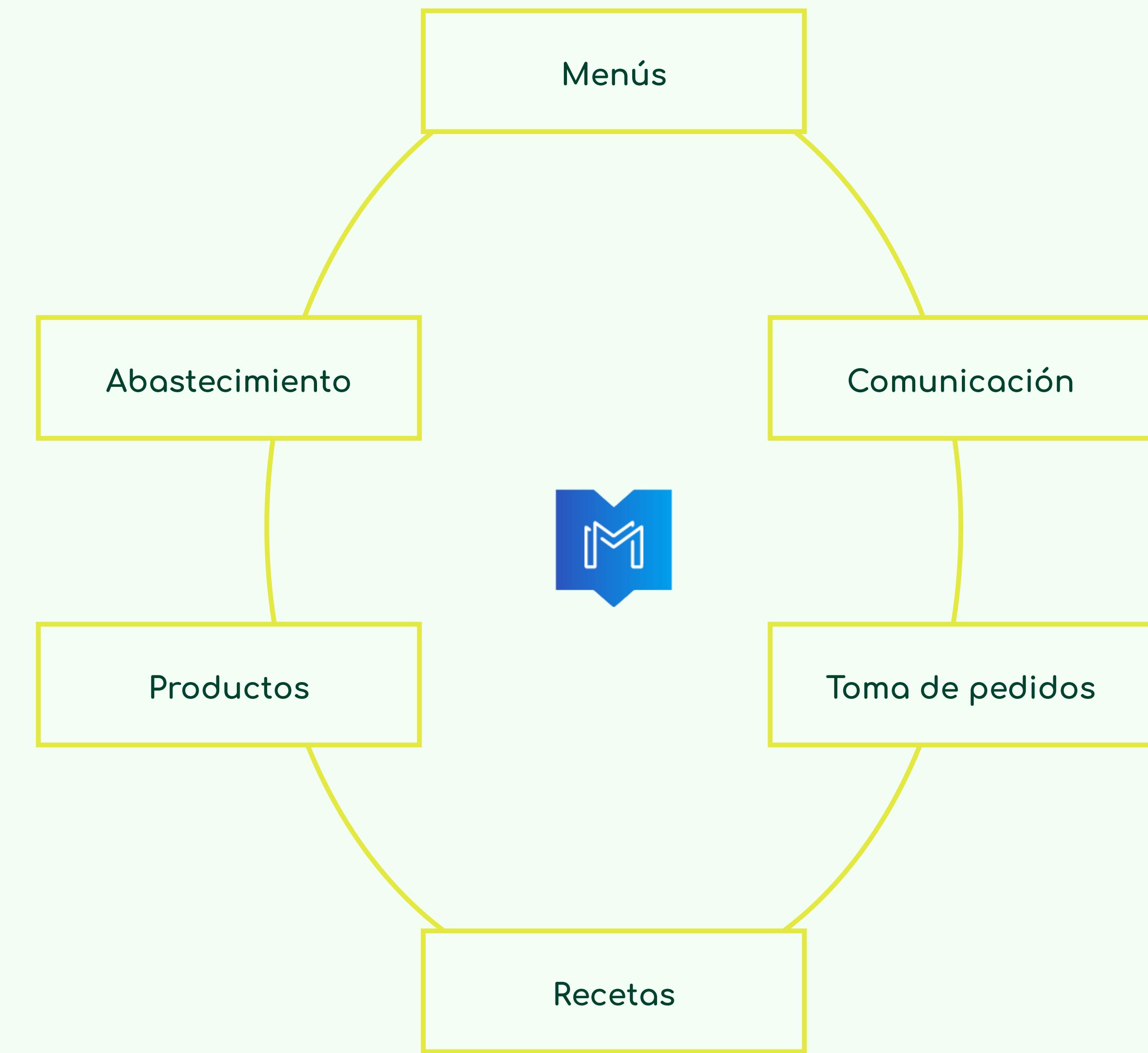
Le apoyamos en cada paso de su camino digital

Somos modulares.

Esto le permite personalizar las características según las preferencias de sus equipos, clientes y consumidores finales, activando los módulos de software según su conveniencia.

Eleve sus relaciones con los clientes a través del poder transformador de la planificación automatizada de menús.

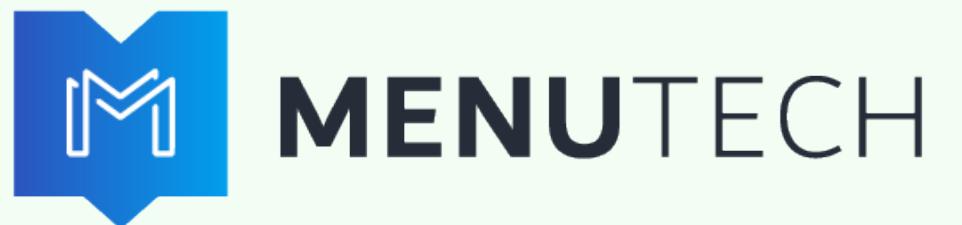
[VEA TODAS LAS FUNCIONALIDADES](#)





Pongo fin al diseño
manual de sus
menús de alimentos.

Considérelo hecho.



Pongámonos en contacto

Su persona de contacto:

Laure Joumier
CEO

laure.joumier@menutech.com

[Clic aquí](#) para agendar una
llamada de Zoom/Teams

