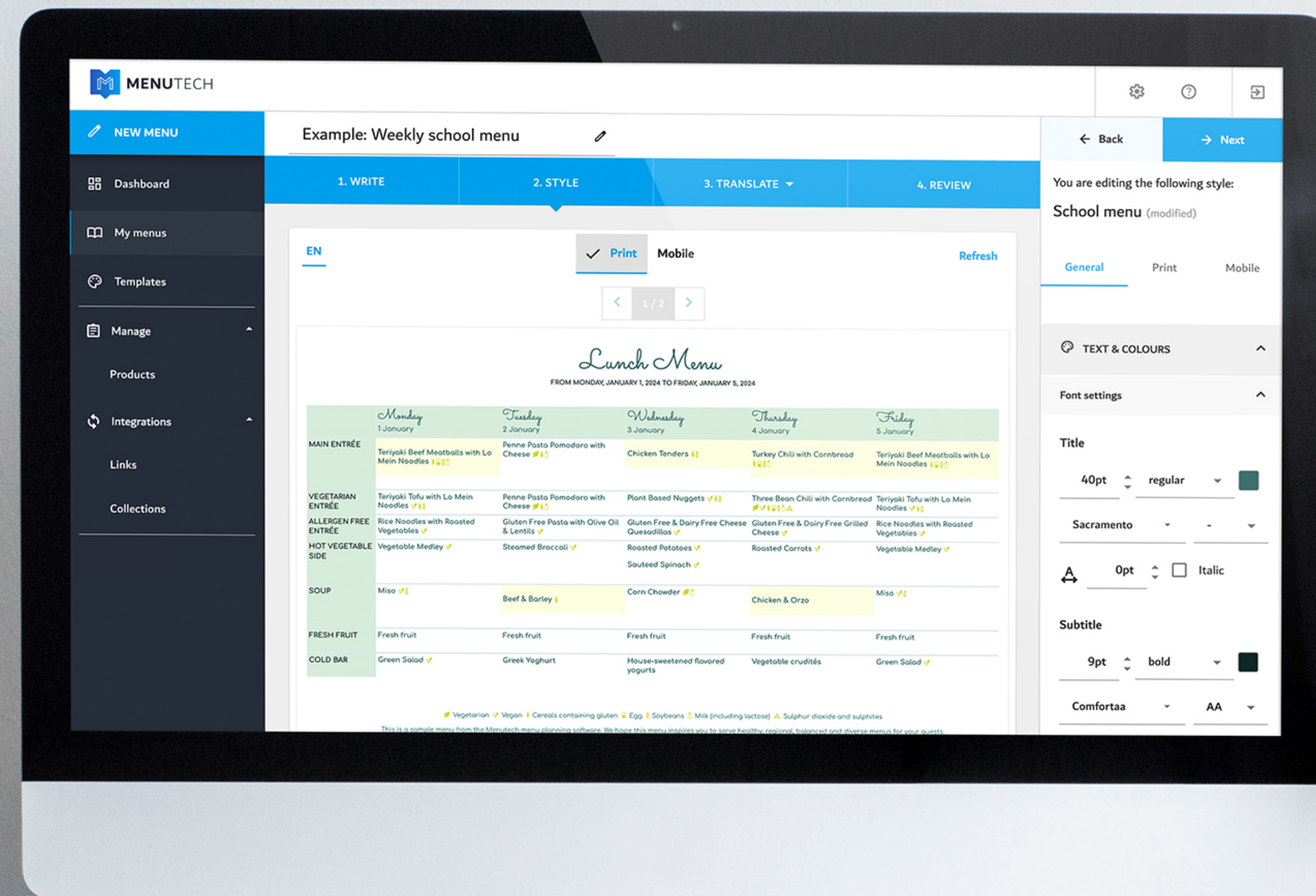


Design fluide et clarté des allergènes

Logiciel de conception de menus pour les écoles

Contents:

- ▶ Qu'est-ce que Menutech ?
- ▶ Références de conception de menus scolaires
- ▶ Comment fonctionne Menutech ?
- ▶ Quel est le coût de Menutech ?
- ▶ Que peut automatiser Menutech d'autre ?
- ▶ Comment nous contacter ?



Menutech est à la pointe des solutions de planification de menus basées sur le cloud.

2018 — 2025

Menutech est la solution leader pour la planification de menus alimentaires et de boissons scolaires en Europe et aux États-Unis. Notre succès repose sur un engagement indéfectible envers l'efficacité, comme le démontre la capacité de Menutech à automatiser entièrement la conception de menus.

Notre parcours reflète les réussites des établissements éducatifs qui ont adopté Menutech pour son efficacité et son approche innovante en matière de conception de menus, de traduction et de déclaration des allergènes, répondant ainsi aux besoins de leurs élèves et de leurs familles.

[VISITEZ NOTRE SITE 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



RÉFÉRENCE DE CONCEPTION DE MENU #1

Personnalisation des menus pour plus de 40 écoles dans la région tri-étatique de New York

Grâce à Menutech, ce traiteur scolaire adapte des menus hebdomadaires pour des écoles, des crèches et des camps d'été dans toute la région tri-étatique de New York.

À ce jour, ils ont généré sans effort plus de 2 400 menus par an grâce au système automatisé 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	

RÉFÉRENCE DE CONCEPTION DE MENU #2

Solutions de menus sur mesure pour plus de 250 sites dans 18 États des États-Unis.

Grâce à l'efficacité de la plateforme Menutech, ce traiteur scolaire a conçu avec succès plus de 1 200 propositions de menus uniques à ce jour.

Les permanences hebdomadaires et les séminaires constituent des plateformes essentielles pour lancer la saison des propositions, permettant un engagement direct avec les experts de Menutech et fournissant au client des informations et des conseils essentiels pour leurs projets.

RÉFÉRENCE DE CONCEPTION DE MENU #3



Saisonnier et durable :
Excellence de la
restauration dans le sud de
la France.

Basée dans le sud de la France,
cette entreprise de restauration
élabore chaque année 2000 menus
sur Menutech, mettant l'accent sur
la santé, la saisonnalité et les
ingrédients locaux.

Elle répond aux besoins des
institutions d'apprentissage tout
au long de la vie, des écoles, des
jardins d'enfants et des
établissements médicaux.






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 Bœuf 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 (**) 🐟	Farfalles	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/VIANDE





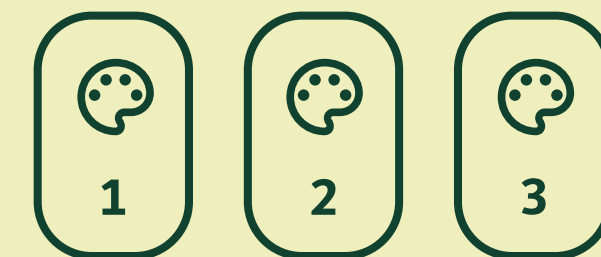
Étape 1 : Importation simple depuis Excel

Glissez-déposez votre fichier Excel ou utilisez nos modèles intuitifs pour importer facilement votre plan de menu hebdomadaire ou mensuel.



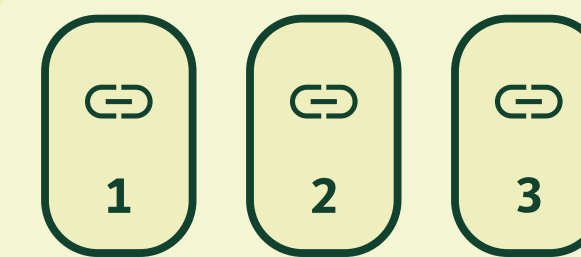
Étape 2 : Détection automatisée des allergènes

Notre algorithme alimenté par l'IA identifie automatiquement les allergènes. Priorisez votre base de données de recettes pour une précision améliorée.



Étape 3 : Conception générée automatiquement

Observez comment vos designs de menus s'adaptent automatiquement aux spécificités et aux visuels de chaque lieu, configurés pour une touche personnalisée.



Étape 4 : Liens de partage auto-actualisés chaque jour pour chaque école

Aucun besoin d'emails ou de PDF. Chaque client reçoit un lien unique qui se met à jour automatiquement chaque semaine ou chaque mois, pour une communication sans tracas.

Conception de menus aussi simple que 1, 2, 3, 4.

Choisir le bon plan

[VOIR LES TARIFS COMPLETS](#)

L

Idéal pour les écoles avec une équipe de cuisine sur place, accès utilisateur unique.

€ 180 / mois

€ 153/mois (annuellement)

€ 600 frais de configuration

Enterprise

Idéal pour les traiteurs scolaires, Accès utilisateur unique ou gestion d'équipes.

€ 400 / mois (annuellement)

+ accès

€ 1500 frais de configuration

White-label

Idéal pour les groupes de restauration, Invitant les clients à une suite d'outils numériques intégrés.

€ 900 / mois (annuellement)

+ accès

Les frais de configuration dépendent des intégrations requises.

Notre support multilingue couvre l'anglais, le français, l'allemand, l'italien et l'espagnol.

Le support est disponible du lundi au vendredi de 8 h à 18 h pour tous les plans et est étendu le week-end (de 9 h à 16 h) pour les plans Enterprise et White-label.

La phase de configuration du compte comprend l'importation des menus, styles et modèles existants, ainsi que la formation dédiée et le support de lancement détaillés sur la page suivante.

L		Enterprise	White-label
Abonnement annuel	€ 153 / mois	€ 400 / mois + accès	€ 900 / mois + accès
Coût de configuration	Frais de € 600 + Frais d'importation de données	Frais de € 1500 + Frais d'importation de données	Basé sur l'importation de données + Intégrations
Styles illimités	✓	✓	✓
Styles personnalisés	✓	✓	✓
Importation Excel personnalisée	Modèle Excel Menutech uniquement	✓	✓
Modèles personnalisés	no	✓	✓
Multiples emplacements	no	✓	✓
Utilisateurs multiples	no	✓	✓
Utilisateur externe	no	no	De + €5 à + €25 / mois
Support lors du lancement	Configuration standard	Séances / 2 semaines	Gestion de projet
Support continu	Support standard 5/7	7/7, Responsable de compte	7/7, Responsable de compte
Formation lors du lancement	1:1	Jusqu'à 5 participants	Jusqu'à 15 participants

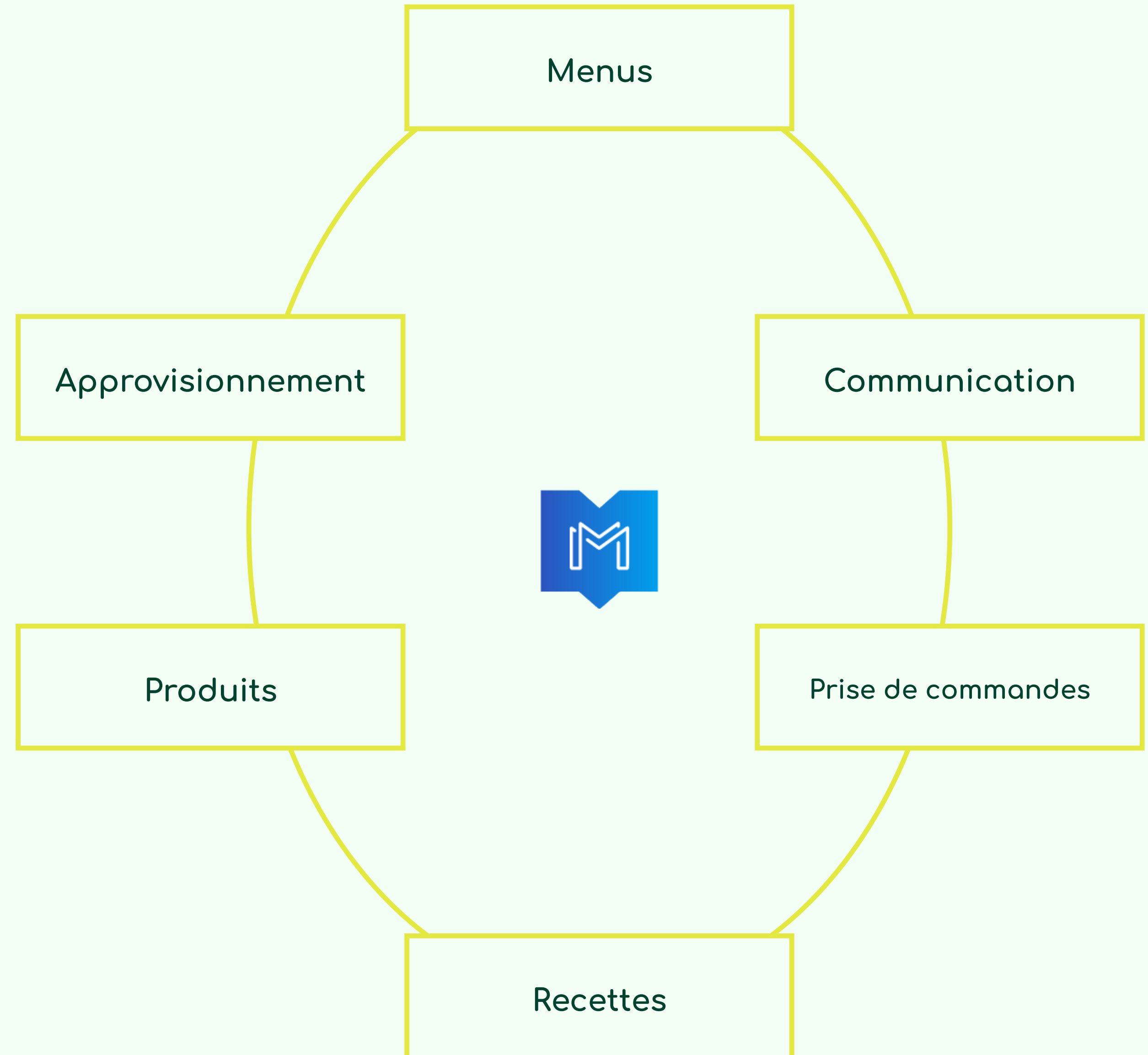
Nous vous accompagnons à chaque étape de votre parcours digital.

Nous sommes modulaires.

Cela vous permet d'adapter les fonctionnalités en fonction des préférences de vos équipes, de vos clients et de vos consommateurs finaux, en activant les modules logiciels à votre convenance.

Élevez vos relations avec les clients grâce à la puissance transformative de la planification de menus automatisée.

[VOIR TOUTES LES FONCTIONNALITÉS](#)





Mettez fin à la
conception manuelle de
vos menus alimentaires.

C'est comme si c'était fait.



Prenons contact

Votre interlocutrice:

Laure Joumier
Directrice
laure.joumier@menutech.com

[Cliquez ici](#) pour planifier un appel
Zoom/Teams.

