

# TUTORIEL



GREEN  
MENU

Février 2021

## BIENVENU.E

Bienvenue sur l'application **Green-Menu.fr**,  
l'application qui vous permet d'analyser facilement votre gaspillage alimentaire et  
de suivre son évolution dans le temps.

Cette nouvelle version de l'application a été revue et épurée afin de faciliter sa prise  
en main par ses utilisateurs et son utilisation en toute autonomie.

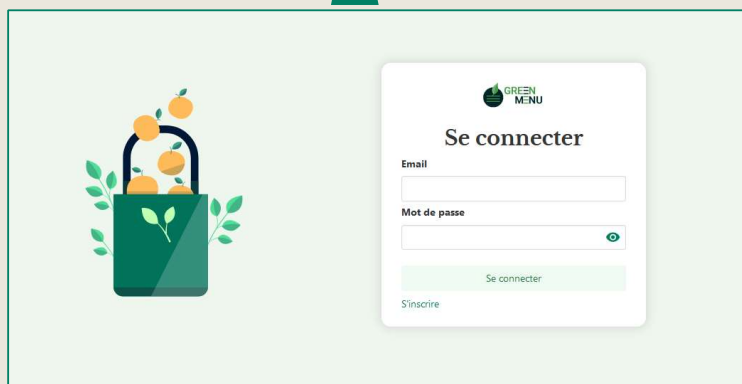
Ce tutoriel vous guidera pour :

- 1 – Renseigner les paramètres de votre établissement
- 2 – Saisir les données
- 3 – Analyser les données

Toute l'équipe de Green-Menu reste à votre disposition pour toute question  
complémentaire :  
contactez-nous à [webmaster@green-menu.fr](mailto:webmaster@green-menu.fr)

## SE CONNECTER A GREEN-MENU.FR

Si vous bénéficiez déjà de codes d'accès, vous pouvez vous connecter via la page d'accueil.



Si c'est votre 1ère fois, commencez par remplir le formulaire d'inscription afin d'activer vos codes d'accès.

Vous allez recevoir un mail vous demandant de confirmer votre inscription avant la 1ère utilisation.

A registration form titled 'S'inscrire' with the Green Menu logo. It contains the following fields: 'Nom', 'Prénom', 'Email', 'Mot de passe' (with a visibility toggle), and 'Confirmation mot de passe' (with a visibility toggle). Below the password fields is a checkbox for 'En cochant, vous acceptez nos Conditions générales.' At the bottom is a green 'S'inscrire' button and a link 'Déjà inscrit ?'.

## CRÉER UN ETABLISSEMENT

Dans cette section, vous allez renseigner les données de l'établissement suivi.

Vous retrouvez cette section en cliquant sur « Accueil »

The screenshot shows the 'Ajouter un établissement' form in the 'Informations' tab. The form includes the following fields and options:

- Nom du restaurant:** Ecole Pasteur
- Propriétaire:** E Roche
- Téléphone:** (empty field)
- Type d'établissement:** Ecole primaire (dropdown menu is open showing options: Ecole primaire, Collège, Lycée, EHPAD, Ecole maternelle, Restaurant entreprise, Cuisine centrale)
- Coordonnées de l'établissement:**
  - Adresse:** rue nationale
  - Ville:** Amiens
  - Code postal:** 80000
  - Pays:** france

A 'Sauvegarder' button is located at the bottom of the form.

Commencer par sélectionner l'établissement qui vous intéresse ou créer un établissement en cliquant sur « Ajouter un établissement »

Dans l'onglet « Informations », renseigner l'ensemble des coordonnées de l'établissement

La personne qui crée l'établissement devient automatiquement « propriétaire » du profil

Choisir le type d'établissement concerné

Pensez à sauvegarder les données

## PARAMETRER LE(S) PLAN(S) DE MENU

Dans cette section, vous allez renseigner les données de votre ou vos plan(s) de menu: nombre et type de composantes du repas, grammage et prix de chaque composante. Ces données vous permettent de calculer les données de production simplement.

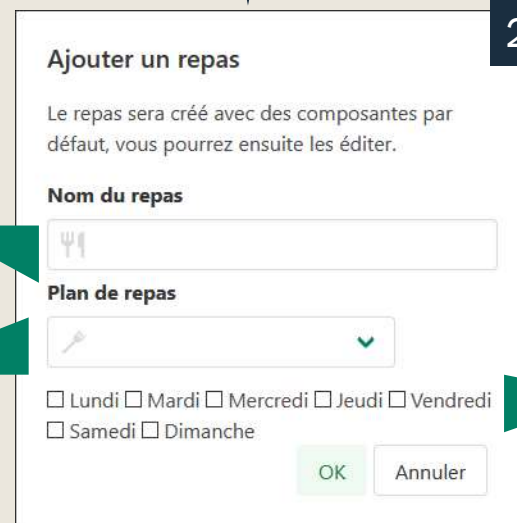
A tout moment, vous pouvez revenir sur cette section en cliquant sur « Accueil » et en sélectionnant « Mon plan de menu »



Cliquez sur « Ajouter un repas » pour commencer à renseigner vos données. Vous pouvez ajouter autant de repas que de besoin

Donner un nom à votre plan de menu (par exemple « Déjeuner automne » ou « Dîner texturé »)

Choisir le plan de menu correspondant au public concerné (enfant de primaire, adultes, personnes en EHPAD). Le choix de ce plan de menu permet de vous proposer des grammages moyens par composante adaptés au public.



Précisez les jours sur lesquels ce plan de menu s'applique.

## PARAMETRER LE(S) PLAN(S) DE MENU

Dans cette section, vous pouvez adapter les composantes présentes dans votre plan de menu ainsi que les grammages et les prix unitaires afférents.

Vous retrouvez cette section en cliquant sur « Accueil »

Vous pouvez supprimer un repas à tout moment.

Vous pouvez ajouter autant de composantes que nécessaire

The screenshot shows the 'Paramétrer mes plans de menu' interface. On the left is a navigation menu with 'Accueil', 'Repas', 'Gaspillage', and 'Se déconnecter'. The main content area has tabs for 'Informations' and 'Mon plan de menu'. The title is 'Paramétrer mes plans de menu' with an 'Ajouter un repas' button. Below is the section 'Déjeuner Automne' with a 'Supprimer le service' button. A table lists menu components with columns for 'Composantes', 'Prix unitaire', 'Poids unitaire', and 'Actions'. The table contains 7 rows of data. At the bottom, there is an 'ajouter une composante' button and an 'Ajouter un repas' button.

Composantes	Prix unitaire	Poids unitaire	Actions
Entrée	0.20 €	80 g	[Supprimer] [Modifier]
Plat	0.70 €	80 g	[Supprimer] [Modifier]
Accompagnement	0.50 €	150 g	[Supprimer]
Produits Laitiers	0.20 €	40 g	[Supprimer] [Modifier]
Dessert	0.30 €	70 g	[Supprimer] [Modifier]
Pain	0.10 €	30 g	[Supprimer] [Modifier]

Vous pouvez ajouter un nouveau repas à tout moment

Vous pouvez modifier les données en cliquant sur le crayon

Vous pouvez supprimer une composante en cliquant sur la poubelle

## SAISIR LES CHIFFRES DES PESEES

Dans cette section, vous allez renseigner les chiffres de production et des pesées.

Vous retrouvez cette section en cliquant sur « Repas »

Les pesées déjà renseignées sont signalées par des points verts sous la date correspondante

The screenshot shows the 'Saisie des données' (Data Entry) page in the Green Menu application. The page is for the restaurant 'Ecole Pasteur' and the user 'E Roche'. The main heading is 'Saisie des données'. Below it, there is a date selection interface titled 'Choisir une date' showing 'février 2021'. A calendar grid is displayed with the date '03' highlighted in green, indicating it has been selected. Below the calendar, there are two menu plan options: 'Déjeuner automne' and 'Déjeuner printemps'. The page also features a sidebar with navigation options: 'Accueil', 'Repas', 'Gaspillage', and 'Se déconnecter'. The 'Repas' option is currently selected.

Restaurant : Ecole Pasteur E Roche

### Saisie des données

Choisir une date

février 2021

Repas du mercredi 03 février 2021

Sélectionnez la date de la pesée

jour précédent jour suivant

Sélectionnez le plan de menu appliqué à votre repas en cliquant sur la fenêtre correspondante

Déjeuner automne

Déjeuner printemps

# SAISIR LES CHIFFRES DES PESEES

Dans cette section, vous allez renseigner les chiffres de production et des pesées.

Vous retrouvez cette section en cliquant sur « Repas »

1

Renseignez le nombre de repas planifiés, le nombre de repas produits le jour même (ou préparés et livrés le jour même) et le nombre de repas servis correspondant au nombre de convives qui ont réellement pris leur repas

Vous pouvez détailler et nommer vos composantes (i.e spaghetti bolognaise, carottes râpées, ...) en cliquant sur « Ajouter un item »

3

2

Sauvegardez pour obtenir les chiffres de production sur la base du plan de menu établi

Vous pouvez cacher ou montrer les données du tableau selon vos besoins

Renseignez les chiffres des pesées en cliquant sur le crayon

4





## SAISIR LES CHIFFRES DES PESEES

Dans cette section, vous allez renseigner les chiffres des pesées.

Vous retrouvez cette section en cliquant sur « Repas »

The screenshot shows the 'Déjeuner automne' section of the Green Menu application. At the top, there are two large boxes: a green one showing '8.10 kg Quantité totale produite' and a purple one showing '2.07 kg Quantité totale de gaspillage alimentaire'. Below these are three input fields for 'Repas planifiés' (18), 'Repas produits / reçus' (20), and 'Repas servis' (20), with a 'Sauvegarder' button. The main part of the interface is a table for data entry, split into 'Saisie des quantités produites' and 'Saisie du gaspillage alimentaire'. The table has columns for 'Poids total', 'Prix total', 'Poids unitaire', 'Prix unitaire', 'Restes en distribution', 'Retour-convives', 'Gaspillage en production', and 'Gaspillage total'. The rows are 'Entrée', 'Plat', and 'Poisson'. A red trash icon is visible at the bottom of the 'Poisson' row.

	Poids total	Prix total	Poids unitaire	Prix unitaire	Restes en distribution	Retour-convives	Gaspillage en production	Gaspillage total
Entrée	1 kg	1.00 €			0 kg	0.1 kg	0 kg	0.10 kg
Plat	1.2 kg	10.50 €			0.4 kg	0.3 kg	0 kg	0.70 kg
Poisson	15 1.2 kg	10.50 €	0.08 kg	0.70 €				

Le poids total des quantités produites et du gaspillage alimentaire se calcule automatiquement..

Les quantités produites par composante sont proposées automatiquement, en fonction du nombre de repas que vous avez renseigné et du plan de menu (défini en fonction du type de convives)

Vous pouvez modifier les données de production (nombre produit, poids total ou poids unitaire, prix total ou prix unitaire) si vous disposez de ces données.

Vous pouvez supprimer une composante en cliquant sur la poubelle

## ANALYSER LES CHIFFRES DES PESEES

Dans cette section, vous pouvez visualiser l'analyse de vos pesées sur plusieurs jours, comparer les données de 2 établissements ou comparer l'évolution entre deux campagnes de pesées d'un même établissement.

Vous retrouvez cette section en cliquant sur « Gaspillage »

Choisissez l'établissement, le plan de menu et la période analysée.

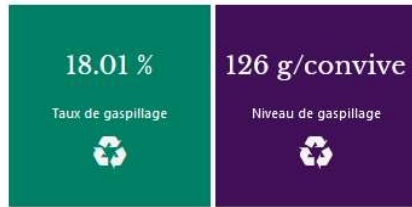
Puis soumettez pour obtenir l'analyse des données.

The screenshot displays the 'Tableau de bord contre le gaspillage alimentaire' interface. At the top right, the restaurant is identified as 'Ecole Pasteur' and 'E Roche'. The main content area features a sidebar on the left with options: 'Fermer', 'Accueil', 'Repas', 'Gaspillage' (highlighted), and 'Se déconnecter'. The main panel has a title 'Tableau de bord contre le gaspillage alimentaire' and two tabs: 'Campagne de pesées' (active) and 'Comparatif'. Below the tabs is a section titled 'Campagne de pesée' with the sub-heading 'Evaluer mon gaspillage'. The form includes two dropdown menus: 'Établissement' (set to 'établissement n°1') and 'Repas' (set to 'Menu'). A date range '03/02/2021 - 03/02/2021' is shown, and a green 'Soumettre' button is at the bottom.

# ANALYSER LES CHIFFRES DES PESEES

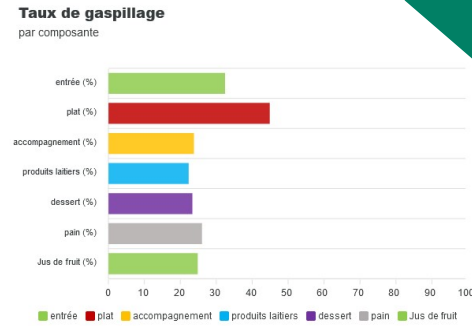
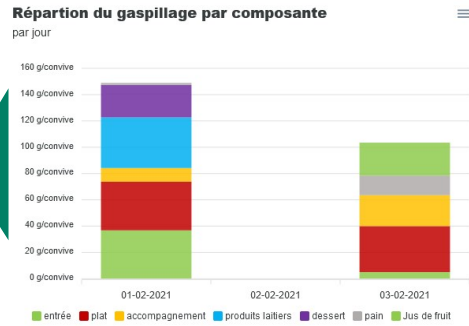
Dans cette section, vous pouvez visualiser l'analyse de vos pesées sur plusieurs jours, comparer les résultats de 2 établissements ou comparer l'évolution entre deux campagnes de pesées d'un même établissement.

L'analyse vous permet d'obtenir 2 ratios-clé : le taux de gaspillage (c'est-à-dire les quantités jetées par rapport aux quantités produites) et le niveau moyen de gaspillage par convive et par jour. Ce dernier ratio vous permet de situer votre établissement par rapport aux moyennes nationales consolidées par l'ADEME.



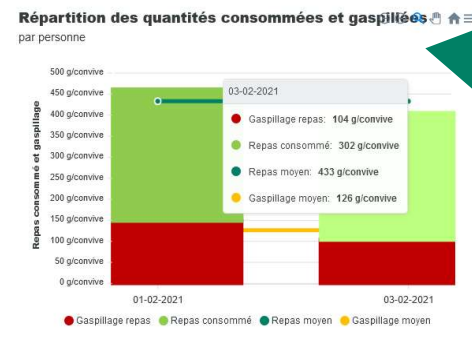
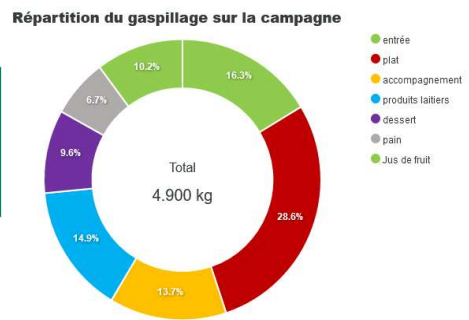
Ce graphique permet de visualiser le taux de gaspillage par composante (quantité jetée/quantité produite) sur la période analysée

La répartition du gaspillage par composante et par jour permet de visualiser le gaspillage des composantes jour après jour.



Les sections vertes correspondent aux quantités consommées par convive.  
Les sections rouges correspondent aux quantités jetées par convive.  
Le cumul des 2 sections correspond aux quantités produites.  
La ligne verte indique le niveau moyen de consommation sur la période analysée.  
La ligne orange indique le niveau moyen de gaspillage alimentaire.

Ce graphique permet de visualiser la répartition du gaspillage entre les différentes composantes des repas sur la période analysée. Le poids du gaspillage total, toutes composantes confondues, figure au centre du cercle. En positionnant la souris sur une des composantes, le poids du gaspillage de cette composante apparaît au centre du cercle.



FIN

Nous espérons que ce tutoriel a répondu à toutes vos questions.

Toute l'équipe de Green-Menu reste à votre disposition pour faciliter votre prise en main et vous aider.

Contact : [webmaster@green-menu.fr](mailto:webmaster@green-menu.fr)

