

TUTORIEL



Octobre 2022

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.

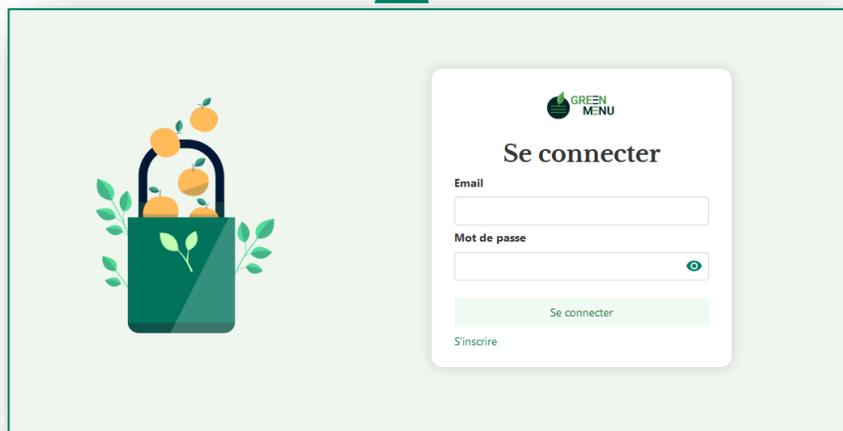
Ce tutoriel vous guidera pour :

- 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**

SE CONNECTER A GREEN-MENU.FR

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



Se connecter

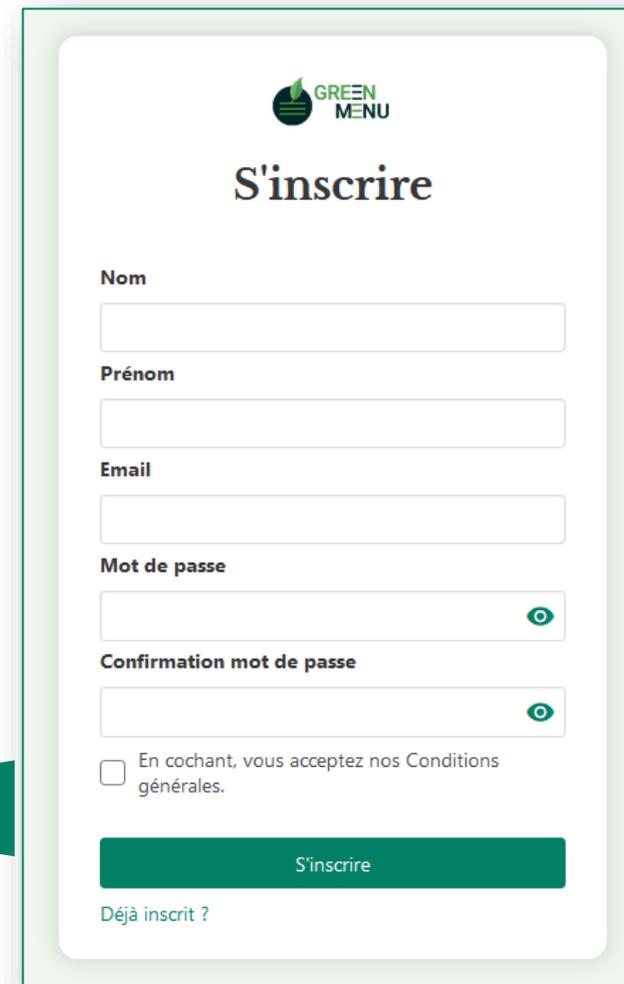
Email

Mot de passe

Se connecter

S'inscrire

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.



GREEN MENU

S'inscrire

Nom

Prénom

Email

Mot de passe

Confirmation mot de passe

En cochant, vous acceptez nos Conditions générales.

S'inscrire

Déjà inscrit ?

CRÉER UN ETABLISSEMENT

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

Vous retrouvez cette section en cliquant sur « Restaurant »

The screenshot shows the 'Restaurant' creation interface. At the top, there's a navigation bar with 'Fermer', 'GREEN MENU', and 'Restaurant : Ecole Pasteur'. A dropdown menu is open, showing 'Ecole Pasteur', 'Ehpad Les Rochers', and '+ Ajouter un établissement'. The main content area has a sidebar with 'Restaurant', 'Saisie', 'Statistiques', and 'Se déconnecter'. The main form is titled 'Bienvenue E' and has two buttons: 'Ajouter un établissement' and 'Exporter les données de l'établissement'. The 'Informations générales' section includes 'Informations de l'établissement' with fields for 'Nom du restaurant' (Ecole Pasteur), 'Propriétaire' (E Roche), 'Téléphone', and 'Type d'établissement' (Ecole primaire). Below this is the 'Coordonnées de l'établissement' section with fields for 'Adresse' (rue nationale), 'Ville' (Amiens), 'Code postal' (80000), and 'Pays' (france). A 'Sauvegarder' button is at the bottom.

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

Dans l'onglet « Informations », renseignez 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

PLAN DE MENU

Le paramétrage correct de son ou ses plan(s) de menu est primordial pour une bonne utilisation de l'outil

Le plan de menu reprend l'ensemble des composantes proposées lors d'un repas type, en y associant un grammage moyen par convive et le coût unitaire associé. Il est possible de détailler pour chaque jour les composantes servies, de les nommer et de réajuster les quantités produites si les valeurs diffèrent de la moyenne établie dans le plan de menu. Cette fonctionnalité est détaillée plus loin dans le document.

Exemple d'un plan de menu

Déjeuner Élémentaire ✎

Plus d'actions :

[➕ Ajouter une composante](#)
[⇅ Trier les composantes](#)
[📄 Dupliquer le plan de menu](#)
[🗑️ Supprimer le plan de menu](#)

Composantes 🍏	Prix unitaire 📄	Poids unitaire 🍏	Actions
Entrée	0.20 €	70 g	
Plat	0.70 €	70 g	
Accompagnement	0.50 €	100 g	
Produits Laitiers	0.20 €	20 g	
Dessert	0.30 €	100 g	
Pain	0.10 €	30 g	

Menu de la semaine

Lundi 18/10	Mardi 19/10	Mercredi 20/10	Judi 21/10	Vendredi 22/10
Semaine de pesée			Semaine de pesée	
Pizza	Tomates	Salade de riz (Olives, tomates, poivrons)	Laitue , pommes, chèvre (vinaigrette au miel)	Pamplemousse
Sauté de bœuf aux 5 épices Courgettes	Pavé de saumon, beurre blanc, Blé	Escalope de porc (Fr.) Carottes à la crème	Tajine végétarienne (courgettes, poivrons, quinoa, pois chiches)	Poulet rôti (Fr.) Purée, P.D.T., potimarrons
Fromage Fruit de saison	Lacté	Fromage Fruit de saison	Lacté	Crème dessert
Pain , Fromage	Biscuit , Banane	Pain , Pâte à tartiner	Lacté Fruit de saison	Pain , Confiture

Il est important de comprendre qu'un plan de menu n'est pas un menu, ni un repas servi à une date donnée. Il n'est ni utile, ni souhaitable, de créer un plan de menu pour chaque menu proposé par le restaurant ni même par jour de pesée. Il est tout à fait normal d'avoir un plan de menu unique qui convient toute l'année.

L'exemple ci-contre montre un plan de menu adapté à un restaurant scolaire et le menu de la semaine proposé.



PLAN DE MENU

Les données paramétrées dans le plan de menu servent de base au calcul des quantités produites, qui peuvent toujours être modifiées manuellement

Les différentes étapes, qui sont détaillées plus loin dans le document sont les suivantes:

1. Paramétrez le plan de menu
2. Renseignez le nombre de repas prévus, préparés et servis
3. Si besoin, ajustez les quantités produites et ajouter détails quant aux composantes de chaque repas

Déjeuner Élémentaire ✎

Plus d'actions :

➕ Ajouter une composante
⇅ Trier les composantes
📄 Dupliquer le plan de menu
🗑 Supprimer le plan de menu

Composantes 🍏	Prix unitaire 📄	Poids unitaire 📄	Actions
Entrée	0.20 €	70 g	🗑 ✎
Plat	0.70 €	70 g	🗑 ✎
Accompagnement	0.50 €	100 g	🗑 ✎
Produits Laitiers	0.20 €	20 g	🗑 ✎
Dessert	0.30 €	100 g	🗑 ✎
Pain	0.10 €	30 g	🗑 ✎

1

Repas planifiés ⓘ Repas produits / reçus ⓘ Repas servis ⓘ

− 264 + − 264 + − 260 + Sauvegarder

2

Saisie des quantités produites

Cacher

	Nb de portions	Poids total	Prix total	Poids unitaire	Prix unitaire	
Entrée		21 kg	52.80 €	0.08 kg	0.2 €	✎
Tomate	264	21 kg	52.80 €	0.08 kg	0.20 €	✎ 🗑
➕ item "entrée"						
Plat		12 kg	184.80 €	0.045 kg	0.7 €	✎
Saumon	264	12 kg	184.80 €	0.045 kg	0.70 €	✎ 🗑

3

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 « Restaurant » et en sélectionnant « Mon plan de menu »

Restaurant Informations Mes plans de menu

Paramétrer mes plans de menu

Il n'y a aucun repas !

Ajouter un plan de menu

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

Donner un nom à votre plan de menu. Il est préférable d'utiliser un nom générique (par exemple « Déjeuner élémentaire », « Petit déjeuner » 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 par défaut des grammages moyens par composante adaptés au public.

Ajouter un plan menu

Le repas sera créé avec des composantes par défaut, vous pourrez ensuite les éditer.

Nom du repas

Plan de repas

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi
 Samedi Dimanche

OK Annuler

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 « Restaurant »

Vous pouvez réorganiser l'ordre des composantes au sein de la liste

Vous pouvez ajouter autant de composantes que nécessaire

Restaurant : Ecole Beauvillé - Cédric Giry

Restaurant

Mes plans de menu

Paramétrer mes plans de menu

Ajouter un plan de menu

Déjeuner Maternelle

Plus d'actions :

Trier les composantes Dupliquer le plan de menu Supprimer le plan de menu

Composantes	Prix unitaire	Poids unitaire	Actions
Entrée	0,23 €	60 g	[Supprimer] [Modifier]
Plat	1,23 €	70 g	[Supprimer] [Modifier]
Accompagnement	0,23 €	125 g	[Supprimer] [Modifier]
Fromage	0,31 €	70 g	[Supprimer] [Modifier]
Dessert	0,23 €	110 g	[Supprimer] [Modifier]
Pain	0,17 €	30 g	[Supprimer]

ajouter une composante

Ajouter un plan de menu

Vous pouvez ajouter un nouveau plan de menu à tout moment

Vous pouvez supprimer un plan de menu à tout moment.

Vous pouvez modifier les données (nom, prix et poids unitaire) en cliquant sur le crayon

Vous pouvez supprimer une composante en cliquant sur la poubelle

DUPLIQUER LE(S) PLAN(S) DE MENU

La duplication des plans de menu vous permet de réutiliser les paramètres d'un plan de menu dans d'autres restaurants ayant les mêmes caractéristiques

Paramétrer mes plans de menu 1

Déjeuner Maternelle ✎

Plus d'actions :

Vous pouvez dupliquer le plan de menu vers un ou plusieurs restaurants.

Dupliquer mon plan de menu

Choisissez les restaurants vers lesquels copier le plan de menu "Déjeuner maternelle"

Si vous choisissez un restaurant pour lequel il existe un plan de menu ayant le même nom, l'action sera bloquée. Si vous désirez tout de même effectuer l'action de duplication, vous devrez modifier le plan de menu déjà existant.

Selection par restaurant

Choisissez un restaurant ▾

Rechercher Filter par ville Filter par groupe

Recherchez un nom Toutes les villes ▾ Filtrer par groupe ▾

- Bouaye - Maryse Bastié
- Ecole Albert Roze - Jean Macé
- Ecole Albert Schweitzer
- Ecole André Bernard
- Ecole Bapaume
- Ecole Beauvais
- Ecole Bords de Somme

Vous pouvez sélectionner, à travers les cases à cocher, le ou les restaurants vers lesquels vous souhaitez dupliquer le plan de menu

2

Selection par groupe

Choisissez un groupe ▾

Amiens Métropole

Tarascon

La sélection par groupe vous permet de dupliquer un plan de menu sur l'ensemble des restaurants appartenant à un groupe préétabli

Dupliquer

Annuler

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 « Saisie »

Sélectionnez la date de la pesée

Synthèses des dernières périodes de saisie

1 lun. 01 févr. 2021 mer. 03 févr. 2021

Retrouvez les dernières dates de saisies en un clic

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

Repas du lundi 01 février 2021

Déjeuner automne

Déjeuner printemps

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

Retrouvez les dernières dates de saisies en un clic

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

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 « Saisie »

The screenshot shows the 'Saisie' (Data Entry) section of the Green Menu application. The page title is 'Repas du jeudi 21 octobre 2021'. The main heading is 'Déjeuner élémentaire'. Two large boxes display '0kg' for 'Quantité totale produite' (Total quantity produced) and '0kg' for 'Quantité totale de gaspillage alimentaire' (Total food waste). Below these are three input fields: 'Repas planifiés' (Planned meals), 'Repas produits / reçus' (Meals produced / received), and 'Repas servis' (Meals served), each with a minus and plus button and a '0' value. A 'Sauvegarder' (Save) button is on the right. A sidebar on the left contains 'Fermer', 'Restaurant', 'Saisie', 'Statistiques', and 'Se déconnecter'. A '1' in a dark box is next to the first instruction box.

1

Commencez par renseigner le nombre de repas planifiés, le nombre de repas produits (ou livrés) et le nombre de repas servis correspondant au nombre de convives qui ont réellement pris leur repas le jour même. Ces informations sont nécessaires à l'élaboration des statistiques. Il est important de commencer par cette étape.

2

Sauvegardez ensuite les données en cliquant sur le bouton « Sauvegarder ». C'est à ce moment que les quantités produites sont automatiquement calculées à partir des données du plan de menu.

Les quantités totales produites et gaspillées s'affichent ici

SAISIR LES CHIFFRES DES PESEES

Vous retrouvez ces 2 tableaux plus bas sur la page de l'onglet saisie. C'est ici que vous pourrez renseigner les quantités produites et jetées.

Pour une meilleure visibilité, vous pouvez cacher l'un ou l'autre des tableaux en cliquant sur le bouton « cacher »

Saisie des quantités produites						Saisie du gaspillage alimentaire				
<input type="checkbox"/> Cacher						<input type="checkbox"/> Cacher				
	Nb de portions	Poids total	Prix total	Poids unitaire	Prix unitaire	Restes en distribution	Retour convives	Gaspillage en production	Gaspillage total	
Entrée		3 kg	10.00 €	0.06 kg	0.2 €	0.3 kg	0.22 kg	0 kg	0.52 kg	
item "entrée"										
Plat		7.5 kg	35.00 €	0.15 kg	0.7 €	0 kg	1.1 kg	0 kg	1.10 kg	
item "plat"										
Accompagnement		6.5 kg	25.00 €	0.13 kg	0.5 €	1.6 kg	0.38 kg	0 kg	1.98 kg	
item "accompagnement"										
Plat Végétarien		5 kg	25.00 €	0.1 kg	0.5 €	0 kg	0.66 kg	0 kg	0.66 kg	
item "Plat végétarien"										
Produits Laitiers		2.5 kg	10.00 €	0.05 kg	0.2 €	0 kg	0.5 kg	0 kg	0.50 kg	
item "produits laitiers"										

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

Renseignez les chiffres des pesées en cliquant sur le crayon

Lorsque vous voulez ajouter des détails à une composante, vous pouvez ajouter un ou plusieurs items. Le total des quantités produites pour cette composante sera alors calculé à partir des quantités de chaque item. Il est obligatoire de renseigner le nombre de portions préparées pour chaque item.

	Nb de portions	Poids total	Prix total	Poids unitaire	Prix unitaire
Entrée		3 kg	10.00 €	0.06 kg	0.2 €
Carottes râpées	50	3 kg	10 €	0,06 kg	0,2 €

SAISIR LES CHIFFRES DES PESEES

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

Restaurant : Ecole Brassens - Cédric

Déjeuner élémentaire

Supprimer les données pour ce jour

23.25 kg
Quantité totale produite

5.11 kg
Quantité totale de gaspillage alimentaire

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

Vous pouvez supprimer « en bloc » les données saisies pour un jour si celles-ci sont erronées ou si vous vous êtes trompé de date.

Repas planifiés 50 Repas produits / reçus 50 Repas servis 50 Sauvegarder

Saisie des quantités produites

	Nb de portions	Poids total	Prix total	Poids unitaire	Prix unitaire
Entrée		3 kg	11.50 €		
Plat		3 kg	61.50 €		
Poisson	50	3 kg	61.50 €	0.06 kg	1.23 €
Accompagnement		6.25 kg	11.50 €		
Fromage		3.5 kg	15.50 €		

Saisie du gaspillage alimentaire

	Restes en distribution	Retour convives	Gaspillage en production	Gaspillage total
Entrée	0 kg	0.404 kg	0 kg	0.40 kg
Plat	0 kg	0.545 kg	0 kg	0.55 kg
Accompagnement	0.952 kg	1.137 kg	0 kg	2.09 kg
Fromage	0.175 kg	0.234 kg	0 kg	0.41 kg

Vous pouvez modifier les données de production (nombre produit, poids total ou poids unitaire, prix total ou prix unitaire) en cliquant sur le crayon, si vous disposez de ces données

Vous pouvez supprimer les items de chaque 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 « Statistiques »

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

Puis soumettez pour obtenir l'analyse des données.

The screenshot shows the 'Campagne de pesées' interface for 'Ecole Brassens'. It includes a sidebar with 'Statistiques' selected, a main header with 'Campagne de pesées' and 'Comparatif' tabs, and a form for selecting establishment, menu, and dates. A 'Soumettre' button is at the bottom. Two callouts show a calendar for date selection and a list of dates for selection.

Sélection de la période par le calendrier. Les dates comportant des données sont signalées par un point violet

L	M	M	J	V	S	D
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	1	2	3

Récapitulatif des dates comportant des saisies par ordre chronologique pour une sélection en un clic

Calendrier	123	Periodes de saisie
1	ven. 08 oct. 2021	
2	jeu. 30 sept. 2021	
3	lun. 13 sept. 2021	mar. 21 sept. 2021

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. Le dernier chiffre présenté est le nombre de repas non servis, du à la différence entre le nombre de repas préparés (basé sur les prévisions) et le nombre de repas servis. Ce dernier chiffre permet d'appréhender le nombre de repas gaspillés, car produits en surplus à cause d'une mauvaise visibilité sur le nombre de convives

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



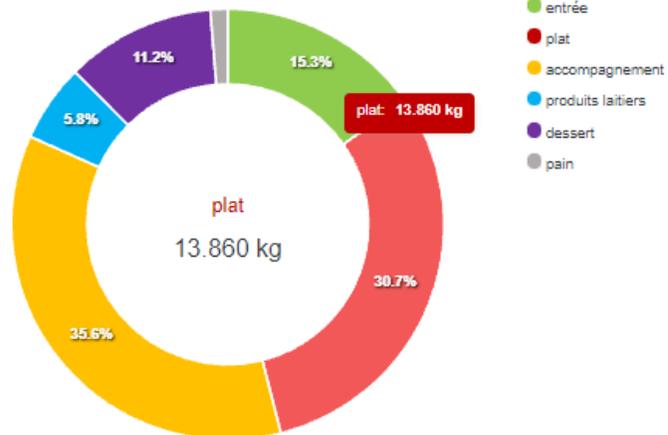
Ce graphique permet de visualiser le taux de gaspillage par composante (quantité jetée/quantité produite) sur la période analysée

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.

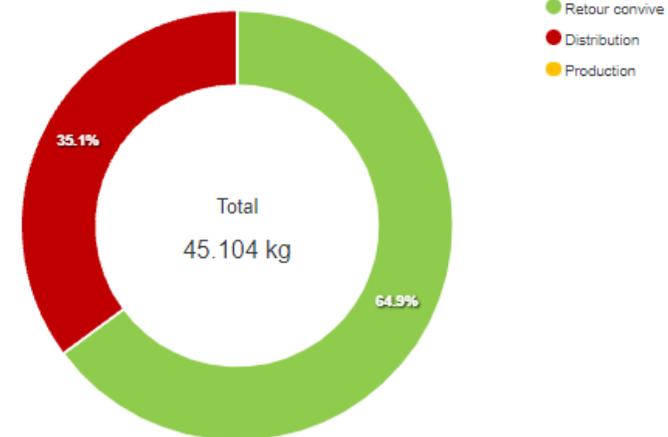
Ce graphique permet de visualiser la répartition du gaspillage entre les différentes composantes du repas sur la période analysée.
Le poids du gaspillage total, toutes composantes confondues, figure au centre du cercle.
En positionnant la souris sur une des composantes, le poids du gaspillage de cette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

Répartition du gaspillage sur la campagne

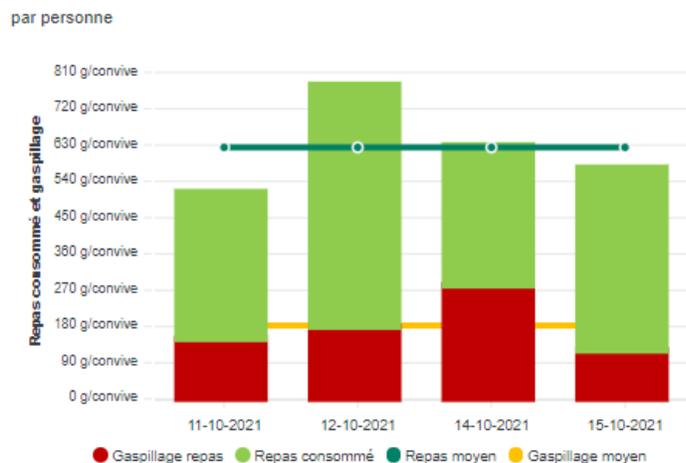


Ce graphique permet de visualiser la répartition du gaspillage entre les différentes sources sur la période analysée.
Le poids du gaspillage total, toutes composantes confondues, figure au centre du cercle.
En positionnant la souris sur une des sources, le poids du gaspillage lié apparaît au centre du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

Répartition du gaspillage par source



Répartition des quantités consommées et gaspillées par personne



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.

COMPARER LES CHIFFRES DES PESEES

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

En faisant varier le deuxième restaurant, le plan de menu choisi ou les dates de pesées, il vous est possible de comparer 2 restaurants entre eux, ou plusieurs campagnes de pesées entre elles (pour un même restaurant, ou plusieurs restaurants).
Vous retrouverez pour chaque combinaison sélectionnée tous les graphiques présentés en page précédente.

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

Puis soumettez pour obtenir l'analyse des données du premier restaurant.

Comparer entre mes établissements

Evaluer mon gaspillage

Pour un restaurant

Établissement 1 Plan de menu 1

Ecole Beauvillé - Menu

Dates

Calendrier 123 Perodes de saisie

Sélection par période

15/10/2021 - 15/10/2021

Soumettre

Taux de gaspillage Niveau de gaspillage Repas non servis

Établissement 2 Plan de menu 2

Ecole Beauvillé - Menu

Dates

Calendrier 123 Perodes de saisie

Sélection par période

15/10/2021 - 15/10/2021

Soumettre

Taux de gaspillage Niveau de gaspillage Repas non servis

Sélectionnez ici le 2^{ème} restaurant, le plan de menu et la période à comparer.

Puis soumettez pour obtenir l'analyse des données du second restaurant.

ANALYSE PAR GROUPE DE RESTAURANTS

Dans cette section, vous pouvez visualiser l'analyse de vos pesées sur plusieurs jours, pour un groupe de restaurants préétabli.

L'analyse par groupe vous permet d'obtenir les mêmes ratios-clé et graphiques que présenté précédemment, pour un groupe de restaurants choisi.

Choisissez les restaurants que vous souhaitez inclure dans l'analyse parmi tous ceux inclus dans le groupe. Dans un deuxième temps, sélectionner le plan de menu. Seuls s'affichent dans cette liste les plans de menu partageant exactement le même nom sur l'ensemble des restaurants sélectionnés

Choisissez ensuite la période d'analyse et cliquez sur soumettre

Campagne de pesées
Evaluer mon gaspillage

Pour plusieurs restaurants

Groupe
Choisissez un groupe ▾

Établissements **Plan de menu** ⓘ
Choisissez un restaurant ▾ Menu ▾

Dates
 Calendrier 123 Periode de saisie

Sélection par période
19/10/2021 - 1? ⓘ

Soumettre

Commencez par choisir le mode d'analyse pour un groupe en cliquant sur le bouton vert à côté de « Pour un restaurant » qui devient « Pour plusieurs restaurants »

Campagne de pesées Comparatif

Campagne de pesées
Evaluer mon gaspillage

Pour un restaurant

FIN

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

Retrouvez notre tutoriel vidéo :

<https://www.dailymotion.com/video/k2eK6a7htMOBGEyoLJz>

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

Contact : **webmaster@green-menu.fr**