



ORGANISME DE CERTIFICATION & AUDIT NUTRITIONNEL

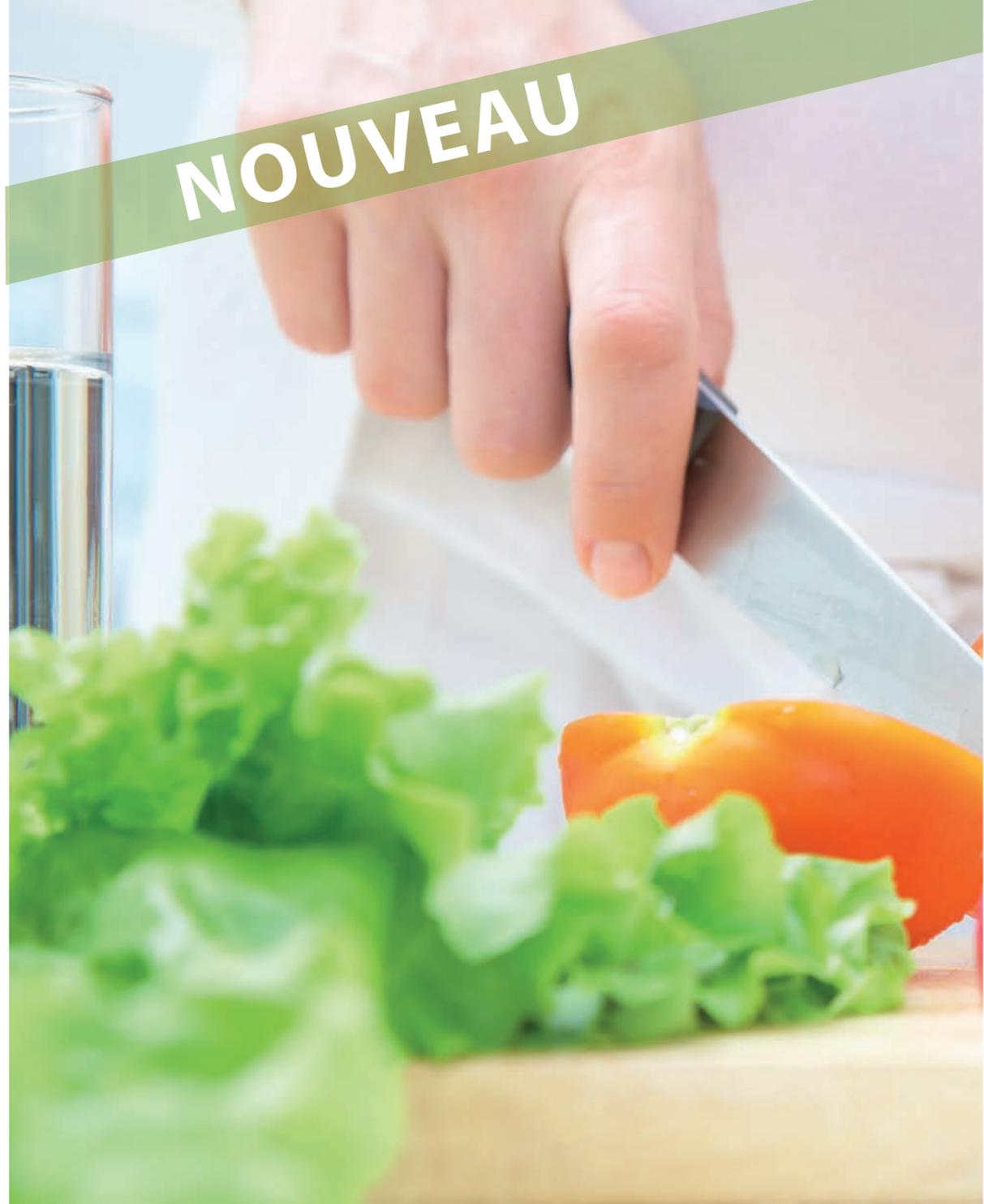


Notre métier, vous accompagner et vous apporter les conseils et l'amélioration de la qualité nutritionnelle de vos services.

NOS ENGAGEMENTS :

- Vous aidez à concevoir des menus équilibrés respectant la réglementation en vigueur
- Une méthode de travail efficace qui s'adapte à votre structure
- Des formules s'adaptant à vos demandes
- Ecouter et réaliser tous vos besoins en matière d'hygiène et de nutrition

CVM, premier organisme dédié entièrement à l'équilibre de vos menus.



NOUVEAU

Formule
"Allégée"
90 H.T.

Bilan nutritionnel des menus :

Réalisé par un diététicien.
Permet d'avoir une situation précise sur l'équilibre nutritionnel des repas servis à vos convives afin de mettre en place des actions correctives et de répondre à la réglementation.

Recommandée pour :

- Restauration collective autogérée
- Restauration collective concédée

Menu "Équilibré" 159 H.T./mois

Bilan nutritionnel des menus :

Prestation réalisée par un diététicien référent, permettant un suivi global de votre structure. Il est l'interlocuteur privilégié avec le personnel de restauration.

Option disponible :

Formations personnalisées
Ateliers pédagogiques
Commissions restauration
Communication nutritionnelle

Recommandé pour :

- Restauration collective
- Restauration petite enfance
- Restauration scolaire
- Restauration universitaire
- Restauration sociale et médico-sociale
- Restauration d'entreprise



Menu "Équilibré"

Maîtriser toute la chaîne hygiène et nutritionnel de votre restauration et d'être à jour au vu des différentes normes et décrets. Une solution adaptée aux besoins de votre structure.

INGREDIENTS

- Audit hygiène/nutrition (1 jr)
- **Elaboration d'un plan menu et validation des menus (1 année)**
- Assistance téléphonique (9 à 17h)
- Accès à la plateforme "Menu-Co" sur internet
- Lettre information

PREPARATION

Un audit hygiène/nutrition :

Permet d'avoir une situation précise en matière d'hygiène et de nutrition de votre structure.
Remise d'un rapport préconisant les actions correctives à mettre en place pour répondre aux bonnes pratiques d'hygiène.

Validation nutritionnelle des menus :

Élaboration de plans alimentaires personnalisés.
Validation des menus sur 1 ans conforme au GEMRCN et à la réglementation.
Travail conjoint entre le responsable et le diététicien.

Informations en continue pendant 1 année :

CVM vous informe des nouvelles réglementations et des produits de saison par une lettre d'information et un accès à la plateforme Menu-Co.

SIMPLE, PERSONNALISÉ ET VOTRE BUDGET MAÎTRISÉ.

Adapté à vos exigences et personnalisé, le Menu Équilibre favorise le respect de la réglementation pour un coût maîtrisé pour une année.



Menu "Vitaminé"

Bénéficier des conseils d'un professionnel, une solution complète répondant à l'ensemble des réglementations en vigueur. **3 ateliers personnalisés par an** permettent de sensibiliser vos collaborateurs et vos convives.

INGREDIENTS

- Audit hygiène/nutrition (1 jrs)
- Elaboration d'un plan menu et validation des menus (1 année)
- **Ateliers (3 demies-journées)**
- Assistance téléphonique (9 à 17h)
- Accès à la plateforme "Menu-Co" sur internet
- Lettre information ADHEN

SIMPLE, PERSONNALISÉ ET VOTRE BUDGET MAÎTRISÉ.

Adapté à vos exigences et personnalisé, le Menu Vitaminé favorise le respect de la réglementation pour un coût maîtrisé pour une année.



PREPARATION

Un audit hygiène/nutrition :

Permet d'avoir une situation précise en matière d'hygiène et de nutrition de votre structure.
Remise d'un rapport préconisant les actions correctives à mettre en place pour répondre aux bonnes pratiques d'hygiène

Validation nutritionnelle des menus :

Elaboration de plans alimentaires par un diététicien référent.
Construction conjointe entre le chef et le diététicien
Validation de menus sur 1 an conforme au GEMRCN.
Préférence pour les produits de saison

Des ateliers théoriques et pratiques :

Personnalisés et adaptés à vos exigences, nos ateliers pédagogiques permettent de faire découvrir la nutrition à vos convives.

Informations en continue pendant 1 année :

CVM vous informe des nouvelles réglementation et des produits de saison par une lettre d'information et un accès à la plateforme Menu-Co.

Menu "Vitaminé" 249 H.T./mois

Bilan nutritionnel des menus :

Prestation réalisée par un diététicien référent, permettant un suivi global de votre structure. Il est l'interlocuteur privilégié avec le personnel de restauration

Option disponible :

Formations personnalisées
Ateliers pédagogiques
Commissions restauration
Communication nutritionnelle

Recommandé pour :

- Restauration collective
- Restauration scolaire
- Restauration universitaire
- Restauration sociale et médico-sociale
- Restauration d'entreprise

L'équipe CVM reste à votre disposition
pour toutes vos demandes.

Tarifs, conditions et devis sur demande
au : 02 38 83 69 76

L'ÉQUILIBRE DE VOS MENUS

Parce que la santé et la nutrition sont des enjeux majeurs, il est primordial d'améliorer l'offre alimentaire, d'être formé et informé.

www.cvm-audit.fr



10 rue des Maltotiers

45000 Orléans

Tél : 02 38 83 69 76

e-mail : contact@cvm-audit.fr

