

# *Malettes de menus*

## *Mode d'emploi*

Les malettes de menus contiennent des tableurs que vous pouvez utiliser pour calculer vos coûts.

Les données financières qui sont déjà inscrites correspondent aux prix obtenus à l'aide des outils de marchés publics.

Il s'agit de prix réellement pratiqués à cette époque.

- - -

Vous pouvez utiliser les tableurs de menus détaillés pour inscrire vos prix dans les cellules jaunes prévues à cet effet.

Vous connaîtrez alors le prix total de votre menu pour 100 rations.

Faites ainsi pour les sept menus et reportez les coûts à 100 rations de chaque menu dans le tableau de synthèse.

Vous obtiendrez ainsi le coût moyen des sept menus.

- - -

Vous pouvez donc facilement vérifier la faisabilité pratique et financière des ces menus qui intègrent une part très importante de denrées issues de l'agriculture biologique.

Dès lors que vous avez passé vos marchés publics en ayant défini vos besoins pour l'année entière (avec des quantités mini/maxi), il est très facile de proposer des repas à plus de 50% bio en volume !