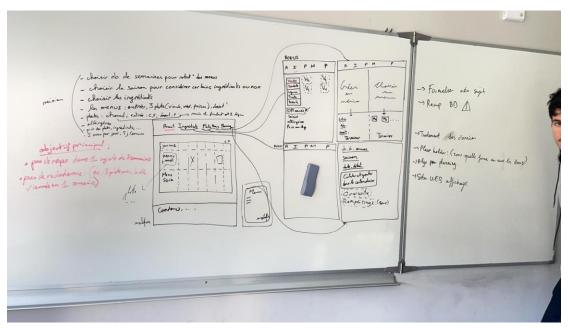
Cahier de charge

Locigiel utilisé par RI: https://www.salamandre.tm.fr/notre-logiciel/



Objectifs principaux:

- Pas de repas dans 1 cycle de semaine
- Pas de redondance (ex : 3 plats avec la même viande en une semaine)

Minimums à faire :

- Pouvoir choisir le nombre de semaines pour rotation des menus
- Pouvoir choisir la saison pour considérer certains ingrédients ou non
- Pouvoir choisir les ingrédients
- Les menus : entrées, 3 plats (viande, végé, poisson), dessert ; chaud / froid
- Allergène
- Prix du plat, ingrédients, etc.
- 2 menus par jour, 5 jours par semaine (10 repas au total).

Accueil	Ingrédients	Plats	Menus	Planning
Jour j	Jour j+1	Jour j+2	Jour j+3	Jour j+4 <>
Menu Midi				
Menu Soir				
Coordonnées Politiques de confidentialité Etc				

Accueil	Ingrédients	Plats	Menus	Planning
Viandes Féculents Légumes Fruits Desserts		V1 V3		V2
Option avancé	ée			
Saison				
Allergène				
Prix en kg				

Accueil	Ingrédients	Plats	Menus	Planning	

Accueil	Ingrédients	Plats	Menus	Planning
Entrée : Plat : Dessert :	un menu	M	Choisir un menu	u

	Accueil	Ingrédients	Plats	Menus	Planning
N	ombre de sema	ines			
S	aison				
D	ate de début				
С	alculer et ajoute	r dans le calendrier			
С	verwrite				
R	emplissage				

Les travaux à réaliser :

- Formaliser le sujet (Yuye)
- Recap BD (Soufian)
- Traitement des données (Théo)
- Place holder (Soufian)
- Algo pour planning (Yuye)
- Site WEB affichage (Axel, Ilhan)