



CuisinéSens

Allergies alimentaires

**LE GOÛT EN TOUTE
SÉCURITÉ**

NUTRISENS*

NOTRE MISSION

Redonner **le goût de manger** aux personnes fragiles ou souhaitant mieux vivre leur quotidien grâce à nos **solutions nutritionnelles adaptées**.

PARCE QUE RETROUVER LE PLAISIR DE MANGER, C'EST PROFITER DES SAVEURS DE LA VIE.

Nous écoutons et accompagnons les professionnels de santé pour être au plus proche de leurs besoins.



Nous offrons une **large gamme de produits d'alimentation médicale** et de **nutrition clinique** permettant de couvrir les **besoins spécifiques** de nos clients tout en leur redonnant **le goût de manger**.

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE L'OFFRE NUTRISENS :



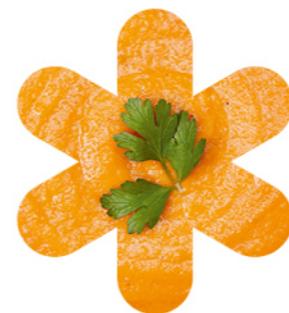
DÉNUTRITION

Une gamme variée de **repas enrichis, compléments nutritionnels oraux & concentrés protéiques** pour satisfaire les plaisirs de nos patients les plus gourmands.



DYSPHAGIE HYDRATATION

Des **boissons neutres ou fruitées** agréables à déguster et des textures variées pour **s'hydrater en toute sécurité**.



LES CUISINÉS MIXÉS

Votre partenaire pour la **réalisation de repas qui font envie et plaisir**, tout au long de la journée.



RÉGIMES SPÉCIFIQUES

Une **gamme de produits adaptée aux allergies et intolérances alimentaires**.



ÉDITORIAL

Parce que nous savons à quel point les allergènes peuvent gâcher la vie de personnes souffrant d'allergies alimentaires ou d'intolérances, chez Nutrisens, nous avons décidé qu'ils ne gâcheraient pas les saveurs.

Notre offre d'alimentation thérapeutique **CuisinéSens** propose aux établissements du médico-social et du sanitaire, des produits sans allergènes et sans gluten.

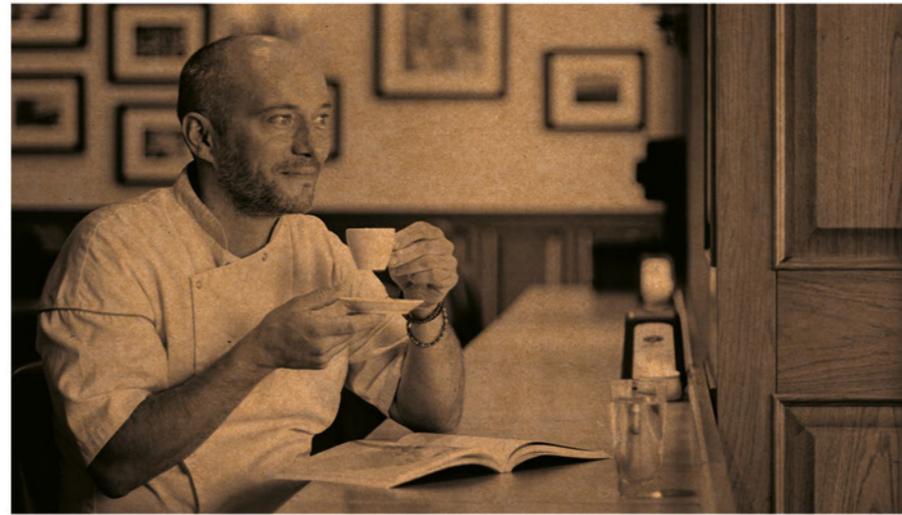
Nous avons créé des plats et sélectionné des produits tirés de notre expérience et de notre savoir-faire culinaire tant dans la conception des recettes que dans le choix des ingrédients.

Nous proposons ainsi des recettes garantissant la maîtrise des 14 allergènes majeurs, sans jamais oublier le plus important : le goût.

Telle est l'ambition que se donne notre équipe pluridisciplinaire constituée de chefs de cuisine, d'ingénieurs agronomes et de diététiciens : **valoriser « le goût en toute sécurité »**.

Savoureusement votre,

L'équipe Nutrisens



PARTI PRIS CULINAIRE

CuisinéSens, c'est l'alliance du savoir-faire culinaire à l'expertise nutritionnelle qui donne du sens à notre cuisine.

Soucieux de sélectionner des ingrédients qui ne présentent pas de propriétés allergisantes et dont leurs origines sont indiscutables, les recettes sont volontairement simples et facile à reconnaître par tous.

« Nous cherchons à nous inscrire dans l'air du temps, en proposant des plats ethniques et végétariens. C'est une façon de témoigner de notre volonté de nous adresser au plus grands nombres, petits et grands, et de répondre aux attentes actuelles avec notamment aujourd'hui, des menus végétariens ».

Yann et Alain, chefs de cuisine

« Notre gamme CuisinéSens Allergies Alimentaires accompagne les établissements de restauration collective, les sociétés de restauration, les cuisines centrales et les centres hospitaliers soucieux de recourir à des repas spécifiques ».

Jean, Responsable commercial

EN TOUTE SECURITÉ

Fort de cette ambition, notre équipe, constituée de chefs de cuisine et d'ingénieurs agro et de diététiciennes, a élaboré des recettes qui conviennent aux allergiques et intolérants alimentaires.

Dans le cadre de la gestion des contaminations croisées, nos équipes de production de notre usine dédiée à Loudun, contrôlent systématiquement les matières premières entrant sur notre site.

Elles procèdent au nettoyage complet de l'usine, avant toute production afin d'éviter la présence fortuite d'allergènes sur les lignes.

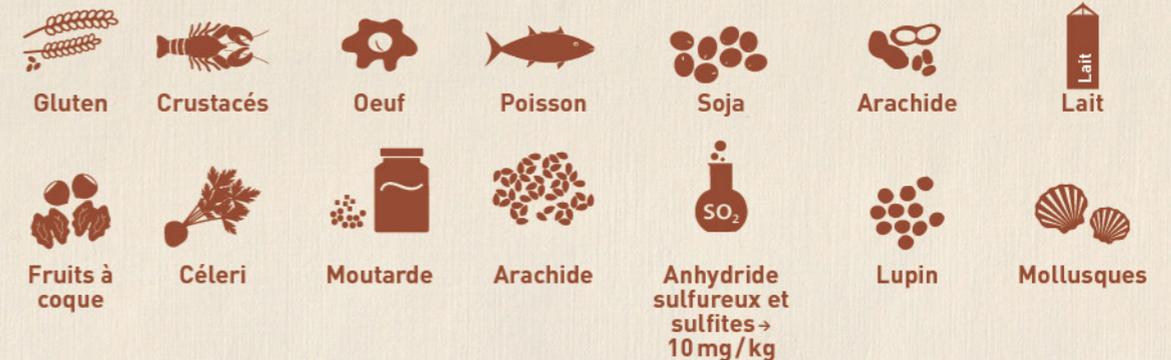
Enfin, le service qualité fait procéder à une analyse aléatoire des plats en début et milieu et fin de ligne.

« Ces analyses sont réalisées par un laboratoire extérieur indépendant et en fonction des résultats et elles déterminent la libération des plats pour la consommation ».

Aurélië, Responsable qualité

NOUS GARANTISSONS LA MAÎTRISE DES 14 ALLERGÈNES MAJEURS DÉFINIS SELON LE RÈGLEMENT D'INCO 1169/2011.

LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS



ÉVICTIONS DES INGRÉDIENTS ALLERGISANTS

Abricot	Cerise	Lentilles	Nectarine	Pois chiche
Agneau	Châtaignes	Levure	Noix de coco	Pignon de pin
Amande	Champignon	Lin	Orge	Porc
Avocat	Datte	Melon	Pamplemousse	Prune
Avoine	Figue	Epeautre	Pastèque	Raisin
Banane	Haricot rouge	Fenouil	Pêche	Sarasin
Cannelle	Kiwi	Fève	Petits pois	Seigle



À LA CARTE

ENTRÉES (100 g)

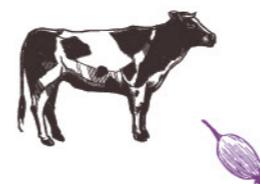
- Salade de maïs et tomates
- Salade de riz et dinde
- Salade pomme de terre haricots verts
- Taboulé de quinoa aux petits légumes
- Salade de pâtes aux légumes d'été



NOUVEAU

PLATS TRADITION (290 g)

- Veau à la tomate et riz
- Bœuf pommes de terre, haricots verts
- Poulet basquaise et riz



PLATS CUISINE DU MONDE (290 g)

- Boulette de bœuf, purée de carottes et pommes de terre
- Bœuf haché épicé et riz
- Dinde estragon et quinoa
- Penne à la bolognaise
- Riz au poulet façon Paella



PLATS VÉGÉTARIEN (290 g)

- Penne à la provençale
- Méli-mélo de quinoa et petits légumes
- Duo de riz et quinoa aux petits légumes
- Quinoa façon couscous



NOUVEAU

NOUVEAU

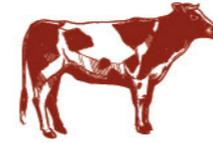
DESSERTS (100 g)

- Dessert aux pommes
- Dessert pommes framboises
- Dessert pommes poires
- Dessert au cacao
- Riz au lait de riz



NOUVEAU

NOUVEAU



AU MENU



DANCE

Salade de pommes de terre, haricots verts
Dinde estragon et quinoa
Dessert aux pommes

ÉLECTRO

Taboulé de quinoa aux petits légumes
Bœuf haché épicé et riz
Dessert pommes framboises

DISCO

Salade pomme de terre haricots verts
Méli-mélo de quinoa et petits légumes
Dessert pommes framboises

R'N'B

Salade de pâtes aux légumes d'été
Poulet basquaise et son riz
Dessert au chocolat

ROCK

Salade de riz et dinde
Boulette de bœuf et purée
de carottes pommes de terre
Dessert aux pommes

FOLK **NOUVEAU**

Salade de pâtes
Quinoa façon couscous
Riz au lait de riz

JAZZ

Salade pommes de terre, haricots verts
Veau à la tomate
Dessert aux pommes

BEBOP

Salade de maïs et tomates
Penne à la bolognaise
Dessert pommes poires

SALSA

Taboulé de quinoa aux petits légumes
Riz au poulet façon Paella
Dessert aux pommes

COUNTRY

Taboulé de quinoa aux petits légumes
Bœuf pommes de terre, haricots verts
Dessert pommes framboises

SOUL

Salade de maïs et tomates
Penne à la provençale
Dessert aux pommes

REGGAE **NOUVEAU**

Salade de pâtes aux légumes d'été
Duo de riz et quinoa aux petits légumes
Dessert au cacao



ENTRÉES

TABOULÉ DE QUINOA & PETITS LÉGUMES

INGRÉDIENTS : poivrons 40% - quinoa précuit 37,5% (quinoa, eau, sel) - tomate 17%, huile d'olive - jus de citron - menthe 0,5% - persil - sel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
103 kcal/435 kJ	4,1 g → dont acides gras saturés 0,6 g	12,5 g → dont sucre 0,3 g	2 g	3 g	0,4 g	100 g

SALADE DE RIZ & DINDE

INGRÉDIENTS : riz précuit 35% (eau, riz long étuvé) - tomate 22,1% - viande de dinde précuite 15% (viande de dinde origine UE) eau - sel - maïs - olive verte - huile d'olive - sel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
93,3 kcal/390,3 kJ	4,6 g → dont acides gras saturés 0,8 g	8,4 g → dont sucre 1,1 g	1,5 g	3,7 g	0,9 g	100 g

SALADE DE POMME DE TERRE & HARICOTS VERTS

INGRÉDIENTS : pomme de terre 51,5% - haricot vert 21,5% - carotte 21% - huile d'olive - basilic 1,5% - sel - ail

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
86 kcal/363 kJ	3,2 g → dont acides gras saturés 0,4 g	12,4 g → dont sucre 1,5 g	0,9 g	1,5 g	1 g	90 g

SALADE DE MAÏS

INGRÉDIENTS : maïs 86,2% - tomate 11% - huile d'olive 2% - sel 0,7% - thym 0,1%

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
132 kcal/558 kJ	1,2 g → dont acides gras saturés 0,9 g	29,6 g → dont sucre 20 g	1,5 g	0,9 g	0 g	100 g

SALADE DE PÂTES AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

INGRÉDIENTS : eau - préparation de tomates concentrées avec pépins et peaux 11% - pâte de maïs (farine de maïs, eau) 8% - poivrons rouges 3,7% - poivrons verts 3,7% - huile d'olive 3,2% - basilic 1,8% - épaississant : amidon modifié de maïs - ail 0,9% - sel - thym

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
74 kcal/311 kJ	3 g → dont acides gras saturés 0,4 g	11 g → dont sucre 0,9 g	0,5 g	1 g	0,59 g	100 g

PLATS

PENNE À LA PROVENÇALE

INGRÉDIENTS : eau - préparation de tomates concentrées avec pépins et peau - tomate 13,7% - courgette 9,1% - pâte de maïs (farine de maïs - eau) 8,6% - poivrons rouge 5,5% - huile d'olive vierge extra - oignon 4,1% - épaississant : amidon modifié de maïs, ail, sel, thym

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
100 kcal/419 kJ	5,1 g → dont acides gras saturés 0,8 g	12 g → dont sucre 2 g	1,2 g	1,3 g	0,58 g	290 g

RIZ AU POULET FAÇON PAËLLA

INGRÉDIENTS : poulet précuit traité en salaison 24,1% (viande de poulet origine UE, eau, sel) - eau - riz étuvé 20,6% - carotte 6,3% - oignons 6,3% - coulis de tomates 5,8% - poivron rouge 5,7% - tomate 2,8% - épaississant - amidon modifié de maïs - huile d'olive - ail - sel - piment - colorant : concentré de curcuma

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
87,4 kcal/365,8 kJ	3,1 g → dont acides gras saturés 0,8 g	9,7 g → dont sucre 1,2 g	1 g	4,8 g	0,7 g	290 g

DINDE À L'ESTRAGON & QUINOA

INGRÉDIENTS : quinoa précuit (quinoa, eau, huile d'olive, sel) 43,1% - eau - viande de dinde précuite (viande de dinde : origine UE, eau, sel) 25,9% - carotte 2,5% - haricot vert 2,5% - oignon - épaississant : amidon modifié de maïs - concentré de tomate 1% - estragon 0,3% - sel - échalote

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
117 kcal/489 kJ	3,3 g → dont acides gras saturés 0,6 g	13,6 g → dont sucre 1,5 g	1,7 g	7,4 g	0,5 g	290 g

VEAU À LA TOMATE & RIZ

INGRÉDIENTS : riz précuit (eau, riz long, huile d'olive, sel) 40,1% - viande de veau précuite (viande de veau origine UE, eau, sel) 20,7% - eau - tomate 8,8% - concentré de tomate - échalote - carotte - épaississant : amidon modifié de maïs - ail - sel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
69,1 kcal/289,2 kJ	1,9 g → dont acides gras saturés 0,6 g	8,4 g → dont sucre 1,6 g	0,7 g	4,1 g	0,7 g	290 g

PENNES BOLOGNAISE

INGRÉDIENTS : eau - préparation à base de tomates concentrées avec pépins et peaux - viande de boeuf cuite 16,4% origine UE - tomate 13,7% - carotte 9,1% - penne de maïs (farine de maïs, eau) 8,6% - oignon 4,1% - épaississant : amidon modifié de maïs - ail - sel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
100 kcal/419 kJ	5,1 g → dont acides gras saturés 0,8 g	12 g → dont sucre 2 g	1,2 g	1,3 g	0,58 g	290 g

PENNE À LA PROVENÇALE

INGRÉDIENTS : eau - préparation de tomates concentrées avec pépins et peau - tomate 13,7% - courgette 9,1% - pâte de maïs (farine de maïs, eau) 8,6% - poivrons rouge 5,5% - huile d'olive vierge extra - oignon 4,1% - épaississant : amidon modifié de maïs, ail, sel, thym

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
2,9 kcal / 346,8 kJ	2 g → dont acides gras saturés 0,7 g	10,3 g → dont sucre 1,5 g	0,8 g	5,3 g	5,3 g	290 g

MÉLI-MÉLO DE QUINOA & PETITS LÉGUMES

INGRÉDIENTS : quinoa précuit (quinoa, eau) 33,6% - poivron 19,3% - courgette 13,4% - maïs 11,8% - tomate 6,4% - oignon - jus de citron - huile d'olive - gingembre - ail - sel - concentré de tomates - basilic 0,7% - eau - menthe

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
106,3 kcal/444,8 kJ	3,3 g → dont acides gras saturés 0,4 g	14,3 g → dont sucre 2,9 g	3,2 g	3,4 g	08 g	280 g

BOEUF HACHÉ ÉPICÉ ET SON RIZ

INGRÉDIENTS : Riz précuit (eau, riz long étuvé 16%, sel) - eau - viande de boeuf origine UE 11,6% - maïs 5% - préparation à base de tomate concentré avec pépins et peau - concentré de tomate 3,3% - échalote 3,2% - tomate 3% - poivron rouge 2,7% - épaississant : amidon modifié de maïs 1,2% - poivron vert 1% - piment - huile d'olive - sel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
66,1 kcal / 276,6 kJ	1,7 g → dont acides gras saturés 0,2 g	8,5 g → dont sucre 1,1 g	0,9 g	3,2 g	0,7 g	290 g

BOEUF POMMES DE TERRE & HARICOTS VERTS

INGRÉDIENTS : haricot vert 26,9% - viande de boeuf pré cuite (viande de boeuf origine UE 19,6%, eau, sel) - pomme de terre 17,9% - eau - tomate 4,7% - oignon 3,4% - huile d'olive 1,7% - concentré de tomate 1,6% - épaississant : amidon modifié de maïs - sel - ail

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
73,6 kcal / 307,9 kJ	2,7 g → dont acides gras saturés 0,3 g	5,6 g → dont sucre 1 g	1,5 g	4,9 g	0,6 g	290 g

BOULETTES DE BOEUF & PURÉE DE CAROTTES-POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS : eau - boulette de boeuf (viande bovine origine UE 91%, eau, fécula de tapioca, sel) 22,1% - pomme de terre 19% - carotte - 14,5% - tomate 11% - échalotes - épaississant : amidon modifié de maïs - huile d'olive - concentré de tomate - sel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
99 kcal/414,4 kJ	5 g → dont acides gras saturés 1,6 g	6,5 g → dont sucre 1,3 g	0,9 g	5,7 g	0,6 g	290 g

POULET BASQUAISE & RIZ

INGRÉDIENTS : riz précuit (eau, riz long étuvé 17,5%, huile d'olive vierge extra, sel) - viande de poulet précuite (poulet origine UE 17%, eau, sel) - eau 4,7% - tomate 7,6% - courgette 6,6% - poivron rouge 4,6% - oignon 3,8% - concentré de tomate 2,9% - poivron vert 2,5% - amidon modifié de maïs - basilic 0,5% - ail - piment - sel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G						
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
80,2 kcal/335,7 kJ	3,3 g → dont acides gras saturés 0,8 g	7,9 g → dont sucre 1,3 g	0,9 g	4,3 g	0,6 g	290 g

PLATS

COUCOUS VÉGÉTARIEN DE QUINOA

INGRÉDIENTS : quinoa blond précuit 55,6% (quinoa blond, eau) - carotte 20% - courgette 12% - échalote - huile d'olive vierge - jus d'ananas concentré - menthe - concentré de jus de citron vert - sel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
78 kcal/324 kJ	4,8 g → dont acides gras saturés 0,6 g	2,9 g → dont sucre 2,7 g	2,7 g	4,4 g	0,729 g	290 g

DUO DE RIZ ET QUINOA AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS : quinoa blond précuit 29,3% (quinoa blond sans allergènes, eau) - riz précuit 29,3% (riz long étuvé sans allergènes, eau) - carotte 11,8% - oignon - haricot vert 7,9% - eau - poivron rouge - poivron vert - huile d'olive vierge extra - sel sans allergènes : épaississant : amidon modifié de maïs

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
104 kcal/436 kJ	2,7 g → dont acides gras saturés 0,4 g	15 g → dont sucre 2 g	2,3 g	3,5 g	0,485 g	290 g

DESSERTS

DESSERT AUX POMMES

INGRÉDIENTS : pomme 93% - sucre

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
83 kcal/352 kJ	0,4 g → dont acides gras saturés 0 g	18,5 g → dont sucre 18,2 g	2,1 g	0,3 g	0 g	100 g

DESSERT POMME FRAMBOISE

INGRÉDIENTS : pomme 84% - sucre - framboise 7%

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
88 kcal/373 kJ	0,4 g → dont acides gras saturés 0 g	19,7 g → dont sucre 19,3 g	2,3 g	0,4 g	0 g	100 g

DESSERT POMME POIRE

INGRÉDIENTS : pomme 64% - poire 28% - sucre

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
82 kcal/348 kJ	0,2 g → dont acides gras saturés 0 g	19 g → dont sucre 19 g	2,2 g	0,3 g	0,06 g	100 g

RIZ AU LAIT DE RIZ

INGRÉDIENTS : lait de riz Bio 83% - riz rond 10,5% - sucre - épaississant : amidon de maïs modifié

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
120 kcal/503 kJ	0,9 g → dont acides gras saturés 0,2 g	27 g → dont sucre 10 g	0,3 g	0,9 g	0,04 g	100 g

DESSERT AU CACAO

INGRÉDIENTS : eau - farine de riz 12% - cacao 4% - sucre

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	Poids
97 kcal/407 kJ	0,7 g → dont acides gras saturés 0,4 g	20 g → dont sucre 11 g	1,7 g	1,9 g	0 g	100 g



NOTRE MÉTHODE D'ANALYSE

- Audit annuel des fournisseurs** pour vérifier la maîtrise du risque allergène et l'absence de contaminations croisées dans les matières premières que nous utilisons,
- Obligation de suremballage** dans le transport des matières premières et stockage de ces dernières dans une **zone dédiée**,
- Réalisation d'un plan de contrôles** à réception pour chaque ingrédient, selon analyse de risque, par un **laboratoire externe indépendant** pour vérifier l'absence de contaminations croisées,
- Nettoyage complet de l'usine selon un protocole spécifique** lors de chaque nouvelle production. L'efficacité du nettoyage est vérifiée systématiquement par analyse des eaux de rinçage et de la ligne de production. Tous les résultats doivent être conformes pour autoriser le démarrage des productions.
- Analyse libératoire** de chaque lot de production **par un laboratoire externe et indépendant**, selon les méthodes d'analyses et seuils garantis suivants :

ALLERGÈNE	MÉTHODE D'ANALYSE	SEUIL DE DÉTECTION
Lait	ELISA	< 2,1 mg/kg
Moutarde	ELISA	< 1,3 mg/kg
Lupin	ELISA	< 0,26 mg/kg
Œuf	ELISA	< 0,39 µg/kg
Arachide	ELISA	< 0,13 mg/kg
Amande	ELISA	< 0,26 mg/kg
Crustacé	ELISA	< 13 µg/kg
Sésame	ELISA	< 0,26 mg/kg
Soja	ELISA	< 21 µg/kg
Noisette	ELISA	< 0,39 mg/kg
Gluten	ELISA	< 20 mg/kg
Noix de cajou	ELISA	< 2,4 mg/kg
Mollusques	PCR	< 0,4 mg/kg
Noix	PCR temps réel	< 0,4 mg/kg
Noix de pécan	PCR temps réel	< 0,4 mg/kg
Noix de Macadamia	PCR temps réel	< 0,4 mg/kg
Noix du Brésil	PCR temps réel	< 0,4 mg/kg
Poisson	PCR temps réel	< 0,4 mg/kg
Pistache	PCR temps réel	< 0,4 mg/kg
Céleri	PCR temps réel	< 0,4 mg/kg
Sulfites	Titrimétrie	< 10 mg/kg

Informations données à titre indicatif. Se reporter à notre site internet www.nutisens.fr pour les données actualisées



NUTRISENS

Redonnons goût à la nutrition santé.

3, chemin des Cytises - 69340 Francheville
Tel : 03 79 46 00 00 Fax : 03 80 23 27 00
Email : commandes@nutrisens.fr

-  www.facebook.com/groupenutrisens
-  [@GroupeNutrisens](https://twitter.com/GroupeNutrisens)
-  [https://lc.cx/SKvf](https://www.youtube.com/channel/UC...)
-  www.linkedin.com/company/nutrisens
-  www.instagram.com/nutrisens_nutrition



kojal-design.com