



NUTRIS

NUTRIChef

Des solutions en
texture adaptée



Des recettes développées en collaboration avec

Christian TÊTEDOIE

CHEF ÉTOILÉ ET MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Au menu, en texture adaptée...



P.4

NOTRE MISSION

Être votre partenaire | Des solutions sécurisées |
Des produits adaptés à vos besoins |
Et qui font envie et plaisir !



P.12

BOULANGERIE PÂTISSERIE

Le pain | Le gâteau

P.16

PETIT DÉJEUNER

Nutri'Dej | Céréal'Nut HP+



P.19

SIMPLIFIEZ VOS REPAS

Entrées | Plats complets | Viandes et Poissons |
Légumes et féculents | Nutrimain | Desserts

Gamme formée : Formidables

Différents niveaux de texture disponibles selon les composantes



P.45

CUISINEZ, TEXTUREZ ET ENRICHISSEZ VOUS-MÊME

Préparation mixée : Modulables
Texturant : Céréagel, Vitagel | Enrichissement :
Forteocare, Vegeocare



P.58

MISE EN ŒUVRE DE NOS PRODUITS



“**La cuisine de santé** est un savoir faire scientifique et technique, il faut savoir **coupler plusieurs expertises** et c’est ce qui la rend intéressante”

Christian TÊTEDOIE
CHEF DE CUISINE ÉTOILÉ,
MOF & PARTENAIRE NUTRISENS



NOTRE OBJECTIF :

**DU BEAU,
DU BON,
DU BIEN**
pour redonner le
goût de manger.

Le chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France Christian TÊTEDOIE, en collaboration avec l'équipe de chefs Nutrisens, a imaginé pour vous des recettes gourmandes. Grâce à l'expertise croisée de cuisiniers, d'orthophonistes, de diététiciens et d'ergothérapeutes, nous avons développé une gamme de solutions adaptées à vos besoins.

Elles sont conçues pour vous accompagner efficacement dans la prise en charge de vos patients et résidents.

Au fil des pages, découvrez des ingrédients savoureux, des recettes créatives, et des solutions pensées pour s'intégrer facilement à votre organisation.

De l'entrée au dessert, composez des milliers de menus sur mesure pour éveiller les papilles de vos convives.

NUTRISENS *

NUTRISENS*

“Améliorer la vie des personnes fragilisées avec les solutions nutritionnelles les plus adaptées”

Nous sommes spécialistes de la prise en charge nutritionnelle des pathologies spécifiques et nous vous accompagnons dans la mise en œuvre de solutions sur mesure et adaptées à vos enjeux.

Parce que nous sommes persuadés qu'apporter du plaisir dans la nutrition contribue à améliorer la vie de chacun, notre créativité n'a pas de limites.



Nutrisens,
entreprise à mission

NOS 3 PILIERS

AMÉLIORER LA SANTÉ DES PERSONNES

Notamment les plus fragiles



AGIR POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT

Sur l'environnement, la biodiversité
et le réchauffement climatique



CO-CONSTRUIRE NOTRE PROJET SOCIÉTAL

Avec notre écosystème
et nos collaborateurs



L'ensemble de notre offre POUR ACCOMPAGNER VOTRE QUOTIDIEN

Des services :

dans la gestion humaine et opérationnelle de la nutrition et
dans la mise en place des solutions nutritionnelles adaptées à
votre organisation.

Et des solutions produits :

dans l'univers de la nutrition, en ayant à vos côtés l'acteur
européen multi-spécialiste des pathologies



PARTENAIRE 360°

Experts de l'accompagnement et dans l'élaboration de milliers de menus à travers nos offres :



Vous aiguiller vers l'offre qui vous correspond

NOS OFFRES S'ADAPTENT À VOTRE ORGANISATION ET À VOTRE BUDGET

Les textures modifiées faites-maison engendrent notamment des coûts liés :

- À l'achat de matières premières crues (attention à la comparaison des prix/kilo du fait des pertes à la cuisson),
- À la main d'œuvre (réception et stockage de matières premières diverses, préparations des recettes et leurs différentes sauces, mixage, prise des plats témoins, dressage, nettoyage et désinfection du matériel de mixage,...),
- Au matériel spécifique (maintenance et amortissement des robots-coupe),
- À la vaisselle et aux consommables (assiettes, barquettes et films plastiques),
- À l'énergie et aux fluides (gaz, électricité, eau),
- À la perte de produits finis non-servis,
- Aux analyses bactériologiques.

DES SOLUTIONS POUR TOUTES SITUATIONS

Du frais, du surgelé, du stérilisé et du déshydraté pour tous les jours ou comme pour vos menus de secours. Des recettes adaptées à vos pique-niques et des pictogrammes à suivre pour vous aider dans l'individualisation des repas :

- | | | |
|---------------|------------------|------------------|
| Pauvre en sel | Sans gluten* | Sans résidu** |
| Végétarien | Sans lactose* | Riche en fibres |
| | Sans allergènes* | Riche en Oméga 3 |

* Naturellement sans gluten, lactose ou allergènes, sans exclusion possible de présence de ceux-ci.

** Selon les recommandations du CREGG et s'intégrant dans une alimentation "pauvre en fibre" selon les nouvelles recommandations de la SFNCM et l'AFDN.

EN BONUS

- Des idées dressage et recettes,
- Des conseils d'utilisation et de remise en température,
- Nos codes articles réunis en fin de catalogue.

SOLUTIONS SÉCURISÉES

Experts des textures adaptées depuis 1997, notre priorité est de garantir la sécurité des consommateurs.

VOUS GARANTIR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

La réalisation de textures adaptées est complexe du fait du risque microbiologique très élevé et de la fragilité des personnes à qui elles s'adressent.

Pour maîtriser ce risque et prévenir les toxi-infections alimentaires collectives, il est essentiel d'instaurer de nombreuses mesures de prévention, souvent chronophages.

Nous vous proposons des solutions pour vous permettre de diminuer le risque microbiologique et de gagner du temps.



Nous sommes certifiés ISO 22 000, une des normes les plus strictes en termes de sécurité des aliments, ce qui implique notamment que :

- Nous contrôlons les matières premières de leur réception à leur arrivée au sein de vos établissements,
- Nous maîtrisons les températures durant tout le processus afin de réduire la quantité de germes présents,
- Nous effectuons des analyses bactériologiques de tous nos produits avant qu'ils vous soient livrés,
- Nous sommes fréquemment audités, notamment par la DDPP, sur nos bonnes pratiques et le respect de la méthode HACCP.

VOUS GARANTIR LA SÉCURITÉ DES TEXTURES IDDSI

Obtenir la bonne texture est une chose complexe.

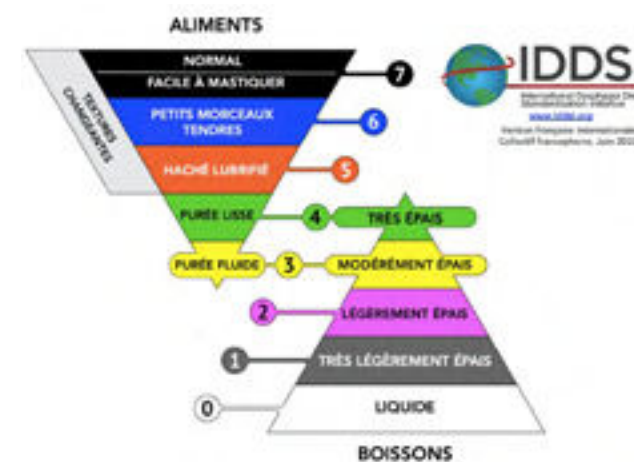
Mixé, mixé lisse, mouliné, haché

Comment s'adapter à tous les besoins dans le temps imparti ? Comment garantir que les produits soient adaptés aux capacités de mon résident, de mon patient, de mon usagé ?

Si vous vous êtes déjà posé ces questions, nous sommes là pour vous aider.

Nous nous appuyons sur les plus hauts standards d'alimentation pour les personnes dysphagiques et contrôlons que chaque produit livré possède une texture en adéquation avec celle attendue.

Identifiez facilement le niveau IDDSI (standardisation internationale des textures) approprié dans le catalogue grâce aux pictogrammes ci-dessous :



Pour plus d'informations : www.iddsi.org

Des produits adaptés à vos besoins !

UNE RÉPONSE NUTRITIONNELLE...

Le maintien d'un bon statut nutritionnel chez les personnes mangeant en textures adaptées est un vrai challenge. Pour **prévenir et lutter contre la dénutrition**, nos diététiciennes et cuisiniers travaillent ensemble sur des recettes :

- **Appétissantes et gourmandes** : un repas apprécié est un repas bien consommé,
- **Aux valeurs énergétiques et protéiques spécifiques** : la majorité de nos recettes est naturellement riche en protéines,
- **Adaptées aux petits mangeurs.**

...DANS UNE DÉMARCHE RESPONSABLE ET DURABLE



DES MATIÈRES PREMIÈRES SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉES...

Viandes Origine France



Produits régionaux
(Moutarde de Dijon et pain d'épices fabriqués à Dijon)



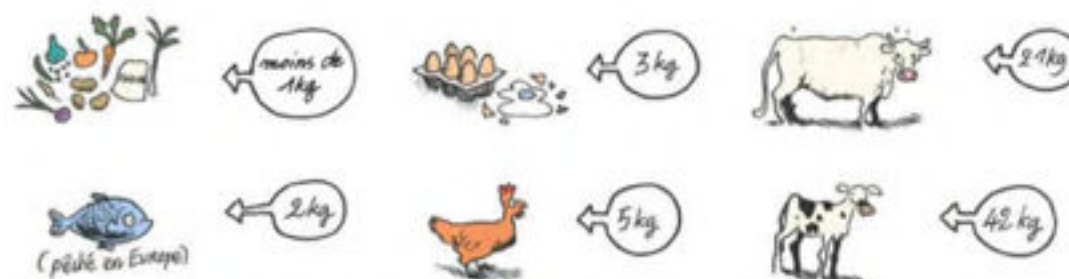
Matières premières d'Appellation d'Origine Protégée
(Grana Padano)



...ET DES RECETTES MIEUX PENSÉES POUR UNE EMPREINTE CARBONE LIMITÉE

Notre triptyque magique :

- Privilégier les volailles et les poissons à la viande rouge,
- Intégrer des légumes et des légumineuses riches en protéines végétales,
- Utiliser des ingrédients d'origine naturelle.



kg de CO₂ émis pour produire 1kg de... *

NOUS EXCLUONS L'HUILE DE PALME ET LES MATIÈRES PREMIÈRES OGM.

* Le monde sans fin - Jancovici- Blain, Ed Dargaud

Des produits gourmands et responsables !

Pour limiter notre impact environnemental, nous faisons le choix de matériaux 100% recyclables et avons réduit de 16% l'épaisseur de nos emballages plastiques en 2023.

LA FABULEUSE HISTOIRE DE LA CASSOLETTE !

Stimuler l'appétence grâce à un visuel de qualité

Nous attachons une attention particulière à l'odeur et aux couleurs de nos recettes pour faciliter et stimuler l'appétit de vos consommateurs.

Prêt à l'emploi



De jolies verrines mono ou bicouches pour la présentation des entrées et des desserts.



Pour les plats, parce que la cocotte est pour nous le symbole idéal d'un repas convivial, nous avons créé la "cassolette".



Des plats complets DUOMIX : avec source de protéines et légumes ou féculents visuellement séparés.



La cassolette traditionnelle

une forme appréciée par nos consommateurs



Dotée de poignées ergonomiques

sur les côtés, qui permettent au patient et au soignant de la tenir facilement



Une forme arrondie

pour améliorer la cuillérabilité et réduire au maximum les difficultés de consommation



Ses bords surélevés

ont été créés pour éviter les risques de brûlures



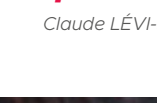
Sa couleur terracotta

chaleureuse et gourmande, rappelle les plats d'antan et stimule l'appétence*



La languette d'ouverture

a été dessinée pour rendre le désosperculage plus facile et rapide



Pour faciliter l'identification

par vos équipes, la cassolette devient blanche pour les recettes pauvres en sel

Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser

Claude LÉVI-STRAUSS

Boulangerie & Pâtisserie

PAIN FRAIS

Frais / Format 1 kg

La tradition réinventée en texture adaptée.
Retrouvez le plaisir du pain chaque jour.

Texture mixée lisse 4

SES AVANTAGES

- **Le goût authentique** du levain pour offrir une expérience gustative réconfortante,
- **Une texture fondante**, parfaitement sécurisée pour garantir une consommation adaptée et rassurante aux personnes rencontrant des difficultés à mastiquer et à déglutir,
- **Une multitude de possibilités** pour des instants gourmands préservés : tartines au petit-déjeuner, sandwiches, toasts, en-cas irrésistibles ou encore en accompagnement pour vos fromages et potages.



Retrouvez sur l'espace pro Nutrisens,
notre livret recettes pour encore plus



PIZZA*



QUICHE POULET ÉPINARD*

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
616 kJ / 148 kcal	10 g 0,8 g	12 g 0,4 g	1,8 g	1,6 g	0,85 g

DLC
18 jours

CONDITIONNEMENT
1 kg

COLISAGE
Carton de 2

*Suggestion de présentation avec le pain en texture adaptée.



FAIBLE TENEUR
EN SUCRES

À déguster tel un **pain frais** ou à utiliser comme **base culinaire et créative** pour vos préparations

Suggestions



Idéal pour le dîner !



GÂTEAU AU CHOCOLAT EN TEXTURE ADAPTÉE

Frais / Format 400 g

Agrémentez, dressez et servez-le à votre guise pour ravir les papilles de vos convives

Facile à mastiquer 7 Texture lisse

La **FORME** d'un **VRAI gâteau** au chocolat !

Astuces du chef

- À accompagner d'une sauce, émulsion sucrée ou coulis pour faciliter la déglutition.
- À conserver au froid entre 0 et 4°C.
- À consommer sous 48h après ouverture.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
974 kJ / 232 kcal	7,7 g 2,3 g	34 g 29 g	0,9 g	6,1 g	0,47 g

DLC
60 jours

CONDITIONNEMENT
Barquette de 400 g
5 à 7 portions de 60 à 80g

COLISAGE
Carton de 4 x

GÂTEAU AU CHOCOLAT EN TEXTURE ADAPTÉE

Le petit déjeuner

NUTRI'DÉJ

Pour des petits déjeuners et des collations en toute sérénité !
Denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

Texture fluide et bouillie  - 

4 PARFUMS

	SUCRÉS
   Biscuit	
  Vanille	
  Praliné	
  Miel	



SES AVANTAGES

- Préparation à froid ou à chaud
- Épaississement instantané
- Mélange de 5 céréales
- Apport naturel en minéraux

Rendement : 22 portions par boîte en texture bouillie et 30 portions en texture fluide

Astuces du chef

-  • Ajouter 3 dosettes rases de poudre (30 g) à 200 mL de lait froid ou chaud.
-  • Ajouter 4 dosettes rases de poudre (40 g) à 200 mL de lait froid ou chaud. Remuer jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Pour 100 g de préparation déshydratée					
1612 kJ / 380 kcal	1 g 0,2 g	84 g 20 g	2 g	7,7 g	0,01 g
Pour une portion reconstituée en texture bouillie					
1041 kJ / 246 kcal	3,5 g 2,2 g	43,3 g 17,3 g	0,8 g	9,7 g	0,18 g

DDM
24 mois

CONDITIONNEMENT
Boîte de 900 g 

COLISAGE
Carton de 6 x 



CÉRÉAL'NUT HP+

Denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

Pour des petits déjeuners et des collations plaisir !

Texture fluide et bouillie -

3 PARFUMS

- Biscuit
- Vanille
- Praliné

SUCRÉS

EDULCORÉ



SES AVANTAGES

- Préparation à froid ou à chaud
- Epaissement instantané
- Mélange de 5 céréales
- Apport en vitamines et minéraux

Rendement : 9 portions par boîte de 450 g, 15 par boîte de 750 g et 18 par boîte de 900 g

Astuces du chef

- Sucré
- Édulcoré
- Ajouter 6 dosettes rases de poudre (50 g) à 200 mL de lait froid ou chaud.
 - Ajouter 6 dosettes rases de poudre (50 g) à 150 mL de lait froid ou chaud.
 - Ajouter 7 dosettes rases de poudre (50 g) à 200 mL de lait froid ou chaud.
 - Ajouter 7 dosettes rases de poudre (50 g) à 150 mL de lait froid ou chaud.
- Remuer jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Sucré					
Pour 100 g de préparation déshydratée					
1639 kJ / 387 kcal	4,1 g 0,6 g	58,8 g 18 g	3,2 g	27,2 g	0,08 g
Pour une portion reconstituée en texture bouillie					
1113 kJ / 263 kcal	4,4 g 1,9 g	36,6 g 16 g	1,6 g	18,6 g	0,18 g
Edulcoré					
Pour 100 g de préparation déshydratée					
1613 kJ / 381 kcal	4 g 0,6 g	56,5 g 3,1 g	3,2 g	28,2 g	0,08 g
Pour une portion reconstituée en texture bouillie					
1100 kJ / 260 kcal	4,3 g 1,9 g	35,5 g 8,5 g	1,6 g	19,1 g	0,18 g

DDM	CONDITIONNEMENT	COLISAGE
24 mois	Sucré : Boîte de 900 g et biscuit en sachet de 50 g Edulcoré : Boîtes de 750 et 450 g et sachet de 50 g	Carton de 6 x Carton de 48 x

Le repas





ENTRÉES

Frais & Congelés / Format 80 g ou 1 kg

Ouvrez l'appétit de vos convives !
En format verrine ou à dresser, découvrez nos nouvelles recettes gourmandes.

Texture mixée lisse 4 | Salées

Astuces du chef

- ❄️ • Décongeler entre 0 et 4°C durant 24h.
- 🧊 • À consommer dès l'ouverture.
- 🍽️ • À consommer dans les 48h après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
593 kJ / 143 kcal	12 g 1,2 g	6,2 g 2,2 g	1,9 g	1,6 g	0,57 g

DLC Verrines : 32 jours Barquettes : 42 jours DDM Verrines : 24 mois	CONDITIONNEMENT Verrine individuelle de 80 g Barquette multiportion de 1 kg	COLISAGE Carton de 12 x Carton de 2 x
--	--	--

14 Recettes individuelles, 15 Recettes à partager, 6 Recettes individuelles congelées

RECETTES INDIVIDUELLES EN FRAIS (80 G)

- Taboulé à la méditerranéenne
- Salade de lentilles au saumon fumé
- Crème de poivrons et céleri au chorizo
- Duo de petits pois carottes à l'estragon
- Carottes vinaigrette
- Céleri rémoulade
- Salade de pâtes tomate & basilic
- Salade de haricots verts et pommes de terre
- Salade de chou rouge
- Œufs mimosa à la tomate
- Poireaux vinaigrette
- Salade charcutière
- Concombres à la crème bulgare
- Betteraves vinaigrette



RECETTES À PARTAGER OU CONGELÉES

- Blé à la printanière
- Salade de pommes de terre au thon
- Salade de pâtes au surimi
- Macédoine de légumes
- Carottes vinaigrette
- Céleri rémoulade
- Betteraves vinaigrette
- Salade de tomates & basilic
- Haricots verts vinaigrette
- Taboulé méditerranéen
- Salade de carottes et céleri
- Poireaux vinaigrette
- Salade charcutière
- Concombres vinaigrette
- Duo œufs mimosa asperges vertes

FRAIS 1 KG	CONGELÉ 80 G
*	
*	
*	
*	
*	*
*	*
*	*
*	*
*	
*	
*	
*	
*	*
*	*



PLATS COMPLETS

Frais & Congelés / Format 300 g ou 1 kg

Un large éventail de plats d'ici et d'ailleurs, concoctés par nos chefs.
Disponible en version mono, duo ou à dresser (kg).

Texture mixée lisse 4 | Salés et pauvres en sel

Astuces du chef

-   • Décongeler entre 0 et 4°C durant 24h ou remettre en température directement après la sortie de chambre froide négative, 1h à 80°C.
-   • Remettre en température durant 20 à 60 min à 80°C.
-  • Remettre en température durant 30 à 45 min à 80°C.
- Avant de servir, retirer l'opercule et remuer.

Cassolette blanche



**Opércule
spécifique**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Salés 300 g					
577 kJ / 138 kcal	7,1 g 2,2 g	9,4 g 2,7 g	1,4 g	8,4 g	0,62 g
Pauvres en Sel					
571 kJ / 137 kcal	7,6 g 1,7 g	8,5 g 3 g	1,3 g	7,9 g	0,2 g

 DLC

42 jours

 DDM

24 mois

CONDITIONNEMENT

Cassolette de 300 g Assiette de 300 g

Barquette multiportion de 1 kg

COLISAGE

Carton de 6 x

Carton de 6 x 

Carton de 2 x

Plus de 50 recettes

PLATS DE LA TERRE

		FRAIS			CONGELÉ	
		300 G	300 G 	1 KG	300 G	300 G 
	  Poulet rôti haricots verts			 VERSION ASSIETTE		
	 Poulet aux brocolis et champignons					
	Poulet au céleri					
	Poulet au curry					
	Dinde et petits légumes					
	Dinde aux carottes					
 	Dinde et son riz					
	 Poivrons farcis à la dinde					
	Bœuf bourguignon pommes de terre					
	Bœuf rôti haricots verts					
	Bœuf stroganoff					
	Bœuf en daube					
	Parmentier de bœuf					
	Veau vallée d'Auge					
	Veau aux légumes					
	Paupiette de veau et de dinde à la tomate					
	Blanquette de veau au riz					
	Canard à l'orange, purée de carottes					
	Canard et dinde aux lentilles					
	Endives au jambon					
	Quiche au jambon					
	Jambon purée					
	Sauté de porc au chou rouge					
	Porc au chou rouge					
	Porc et sa jardinière de légumes					
	Boudin noir aux pommes					
	Choucroute charcutière					
	 Tomates farcies				 VERSION ASSIETTE	
	Cassoulet					

Les recettes sont consommables à froid, mais le produit n'est pas toujours conforme à l'IDDSI.

 21 Plats complets DUO |
  9 Végétariennes |
  38 Sans gluten |
  1 Sans lactose
 3 Sources d'Oméga 3 |
 3 Recettes consommables à froid |
 Cassolette |
 Assiette

PLATS DE LA MER

		FRAIS			CONGELÉ	
		300 G	300 G	1 KG	300 G	300 G
	Poisson cuisiné et son riz		*		*	
	Parmentier de la mer		*		*	
	Poisson blanc purée de brocolis au citron		*	VERSION ASSIETTE	*	
	Poisson blanc carotte estragon		*			
	Poisson blanc aux poireaux			*	*	
	Poisson blanc à la dieppoise			*		
	Poisson blanc épinards					

LE COIN DES PÂTES

	Pâtes a la bolognaise		*	*
	Pâtes à la carbonara		*	*
	Pâtes au basilic et Grana Padano		*	
	Pâtes à la sauce tomate		*	

RECETTES VÉGÉTARIENNES

		Soufflé au fromage		*		*
		Œufs chou fleur à la béchamel		*	*	*
		Œufs à la florentine		*	*	*
		Œufs et pommes de terre à la muscade		*	*	*
		Pommes de terre aux deux fromages			*	*
		Riz aux petits légumes et parmesan			*	
		Œufs ratatouille				

RECETTES D'AILLEURS

	Curry de poulet aux carottes et oignons		*	*
	Tajine de poulet		*	*
	Paëlla poulet et chorizo		*	*
	Paëlla poulet, moules et crevettes			*

Les recettes sont consommables à froid, mais le produit n'est pas toujours conforme à l'IDDSI.

21 Plats complets DUO | 9 Végétariennes | 38 Sans gluten | 1 Sans lactose
 3 Sources d'Oméga 3 | 3 Recettes consommables à froid | Cassolette | Assiette



PLATS COMPLETS
Frais / Format 200 g

Équivalent au 300g dans un petit format.
Le petit + : présentés en assiette et disponibles en version mono ou duo.

Texture mixée lisse | Salés

14 recettes

PLATS DE LA TERRE

- Poulet rôti haricots verts
- Dinde aux petits légumes
- Bœuf rôti haricots verts
- Bœuf en daube
- Hachis parmentier
- Veau vallée d'auge
- Canard et dinde aux lentilles
- Jambon purée
- Porc et sa jardinière de légumes

PLATS DE LA MER

- Poisson blanc épinards
- Poisson blanc à la provençale

RECETTES VÉGÉTARIENNES

- Œufs et pommes de terre à la muscade
- Œufs ratatouille
- Œufs chou fleur à la béchamel

Astuces du chef

- Remettre en température durant 30 à 60 min à 80°C.
- Avant de servir, retirer l'opercule et remuer.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
610 kJ / 146 kcal	7,7 g 2 g	8,3 g 2,7 g	1,3 g	10,2 g	0,8 g

DLC	CONDITIONNEMENT	COLISAGE
42 jours	Assiette de 200 g	Carton de 6 x

Frais | 8 Plats complets DUO | 3 Végétariennes | 12 Sans gluten



VELOUTINES

Frais & Congelé / Format 180 g

Des solutions salées ou sucrées, spécialement imaginées pour ceux qui ont un besoin énergétique accru et des difficultés à s'alimenter.

Texture mixée lisse 4 | Salées et sucrées

UNE SOLUTION AVÉRÉE POUR VOS PATIENTS

Les veloutines permettent par rapport à un menu classique* :

- Une diminution de 9 % du gaspillage alimentaire,
- Une augmentation de 10 % de l'appréciation,
- Une augmentation estimée de 20 % de l'apport en protéines. 86 % des résidents consomment les veloutines dans leur intégralité.

* D'après une étude réalisée en EHPAD

Astuces du chef

- ❄ Décongeler entre 0 et 4 °C durant 24h ou remettre en température directement après la sortie de chambre froide négative, 60 min à 80 °C.
- 🔥 Remettre en température durant 20 à 45 min à 80 °C.
- Avant de servir, retirer l'opercule et remuer.

Nos veloutines :

SOURCES DE CALCIUM et SOURCES D'OMEGA 3* !

*pour les salées

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Salées					
701 kJ / 168 kcal	8,4 g 1 g	12,3 g 7 g	0,5 g	11 g	0,6 g
Sucrées					
703 kJ / 168 kcal	6,7 g 0,8 g	16,4 g 14,3 g	0,2 g	10 g	0,13 g

🔥 DLC

42 jours

❄ DDM

24 mois

CONDITIONNEMENT

Cassiolette de 180 g

COLISAGE

Carton de 9 x

20 Recettes salées, 7 Recettes sucrées

PLATS DE LA TERRE

FRAIS

- 🌾 Dinde à la méditerranéenne
- 🌾 Poulet et petits légumes
- 🌾 Bœuf printanier
- 🌾 Veau carottes
- 🌾 Canard pommes de terre
- 🌾 Gratin de chou-fleur au jambon
- 🌾 Tajine de poulet
- 🌾 Quiche lorraine

CONGELÉ

- 🌾 Dinde et petits légumes
- 🌾 Poulet lentilles
- 🌾 Bœuf carottes
- 🌾 Blanquette de veau et dinde



PLATS DE LA MER

FRAIS

- 🌾 Poisson façon parmentière
- 🌾 Saumon aux épinards

CONGELÉ

- 🌾 Poisson blanc et épinards
- 🌾 Poisson à la méditerranéenne

RECETTES VÉGÉTARIENNES

FRAIS

- 🌾 Courgettes œufs fromage
- 🌾 Carottes lentilles au cumin
- 🌾 Pâtes aux épinards

CONGELÉ

- 🌾 Œuf sauce aurore

RECETTES SUCRÉES

- 🌾 Vanille
- 🌾 Café
- 🌾 Chocolat poire
- 🌾 Chocolat
- 🌾 Pistache
- 🌾 Praliné
- 🌾 Riz au lait





• Riche en •
PROTÉINES*

* Sauf jambon aux deux purées et saumon printanier

PLATS COMPLETS

Stérilisés

Des recettes déclinées en “longue conservation”,
idéales pour les **pique-niques** ou en cas de **situations exceptionnelles**.

Texture mixée lisse 4 | Salés et pauvres en sel

13 recettes

PLATS DE LA TERRE

	SALÉS	
Volaille à la crème	*	
Poulet et ratatouille	*	
Poulet printanière	*	
Bœuf aux carottes	*	*
Hachis Parmentier	*	
Jambon aux deux purées	*	
Porc à la provençale	*	

Astuces du chef

- Pour une consommation à chaud :
- Percer ou décoller légèrement l'opercule,
 - Remettre en température pendant 10 à 45 minutes,
 - Avant de servir, retirer l'opercule et remuer.

PLATS DE LA MER

	SALÉS	
Colin et riz forestier	*	
Saumon printanier	*	
Thon et carottes	*	

LE COIN DES PÂTES

	SALÉS	
Pâtes à la bolognaise	*	
Bœuf et pâtes	*	
Volaille et coquillettes	*	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
479 kJ / 113 kcal	5,8 g 1,4 g	7,1 g 1,3 g	1,3 g	7,4 g	0,56 g

DDM

12 mois

CONDITIONNEMENT

Barquette de 300 g

COLISAGE

Carton de 24 x



• Riche en •
PROTÉINES*

PLATS COMPLETS

Déshydratés

Les repas mixés déshydratés, une solution en cas d'imprévus,
pratique à stocker.

Texture potage et mixée lisse 3 - 4 | Salés

7 recettes

PLATS DE LA TERRE

Volaille aux petits légumes
Bœuf aux carottes
Veau printanier
Jambon aux deux purées
Porc et purée de pommes de terre

PLATS DE LA MER

Poisson

RECETTES VÉGÉTARIENNES

Œufs à la provençale

Astuces du chef

- **Pour obtenir une texture mixée :** délayer le contenu de la boîte dans 125 cL d'eau chaude. Mélanger au fouet pour homogénéiser et servir. Permet de reconstituer 5 rations de 320 g.
- **Pour obtenir un potage :** diluer la préparation 2 fois soit une boîte dans 250 cL d'eau chaude. Permet de reconstituer 10 rations de 285 g.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G RECONSTITUÉ EN TEXTURE MIXÉE

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
396 kJ / 94 kcal	3,8 g 0,2 g	8,9 g 1,5 g	0,7 g	6,4 g	0,50 g

DDM

24 mois

CONDITIONNEMENT

Boîte de 350 g

COLISAGE

Carton de 6 x



VIANDES & POISSONS CUISINÉS

Frais & Congelé / Format 100 g

Sélectionnez votre recette, choisissez votre texture, **il ne reste plus qu'à l'associer avec l'accompagnement de votre choix.**

Texture mixée lisse et hachée 4 - 5 | Salés et pauvres en sel

Astuces du chef

- Décongeler entre 0 et 4°C durant 24h ou remettre en température directement après la sortie de chambre froide négative, durant 30 à 45 min à 80°C.
- Remettre en température pendant 15 à 30 min à 80°C. Avant de servir, retirer l'opercule et remuer.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Salés					
588 kJ / 140 kcal	7,4 g 2,2 g	2,9 g 1 g	0,4 g	15,4 g	0,71 g
Pauvres en Sel					
608 kJ / 146 kcal	8,5 g 3 g	2,4 g 0,8 g	0,3 g	14,7 g	0,25 g



DLC

42 jours



DDM

24 mois

CONDITIONNEMENT

Cassiolette de 100 g

COLISAGE

Carton de 15 x

23 recettes

HACHÉES OU MIXÉES LISSES

LES POISSONS

- | | HACHÉS | MIXÉS LISSES | HACHÉS | MIXÉS LISSES |
|--|--------|--------------|--------|--------------|
| | SALÉS | SALÉS | SALÉS | SALÉS |
| Colin à l'oseille | * | * | | |
| Poisson blanc sauce au beurre citron | * | * | | |
| Poisson blanc sauce crémeuse persillée | | * | * | * |
| Saumon basquaise | * | * | | |

LES VOLAILLES

- | | HACHÉS | MIXÉS LISSES | HACHÉS | MIXÉS LISSES |
|-------------------------------------|--------|--------------|--------|--------------|
| | SALÉS | SALÉS | SALÉS | SALÉS |
| Dinde à l'estragon | * | * | | |
| Poulet à la moutarde | * | * | | |
| Poulet au citron | * | * | | |
| Poulet sauce tomate aux champignons | | | * | * |
| Fricassée de poulet à l'ancienne | * | * | * | * |
| Canard dinde vigneronne | * | * | | |
| Canard et dinde à l'orange | | * | | |

LES VIANDES

- | | HACHÉS | MIXÉS LISSES | HACHÉS | MIXÉS LISSES |
|-----------------------------|--------|--------------|--------|--------------|
| | SALÉS | SALÉS | SALÉS | SALÉS |
| Bœuf bourguignon | * | * | | |
| Bœuf aux carottes | * | * | * | * |
| Bœuf à la bolognaise | | | * | * |
| Blanquette de veau | * | * | * | * |
| Osso bucco de veau et dinde | * | * | * | * |
| Jambon braisé | * | * | * | * |
| Porc à la diable | * | * | * | * |

LES ŒUFS

- | | HACHÉS | MIXÉS LISSES | HACHÉS | MIXÉS LISSES |
|------------------|--------|--------------|--------|--------------|
| | SALÉS | SALÉS | SALÉS | SALÉS |
| Œuf sauce aurore | * | * | * | * |

DÉCLINAISONS AU BOUILLON

- | | HACHÉS | MIXÉS LISSES | HACHÉS | MIXÉS LISSES |
|---------------------------|--------|--------------|--------|--------------|
| | SALÉS | SALÉS | SALÉS | SALÉS |
| Bœuf au bouillon | | | * | * |
| Dinde au bouillon | | | * | * |
| Poisson blanc au bouillon | | | * | * |
| Porc au bouillon | | | * | * |

Les recettes sont consommables à froid, mais le produit n'est pas toujours conforme à l'IDDSI.

1 Végétarienne | 22 Sans gluten | 6 Sans lactose | 3 Recettes consommables à froid



VIANDES & POISSONS CUISINÉS

Frais & Congelé / Format 1 kg à trancher

Rien de plus facile que la solution “viandes à trancher” pour dresser joliment vos assiettes.

Texture mixée lisse et hachée 4 - 5 | Salés et pauvres en sel

Astuces du chef

- Trancher ou former à froid,
- Dresser à l'assiette ou plaquer en bac gastro puis filmer ou couvrir,
- Remettre en température durant 10 à 40 min à 80°C,
- Avant de servir, accompagner d'une sauce.

Cassiolette blanche



Opérucule spécifique

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Salés					
615 kJ / 147 kcal	6,7 g 2,1 g	7 g 0,8 g	0,6 g	14,4 g	0,75 g
Pauvres en Sel					
632 kJ / 151 kcal	8,6 g 3,2 g	2,7 g 1,4 g	0,8 g	15,3 g	0,27 g

DLC
42 jours

CONDITIONNEMENT
Barquette multiportion de 1 kg

COLISAGE
Carton de 2 x

15 recettes

HACHÉES OU MIXÉES LISSES

LES POISSONS

- Poisson blanc aux poivrons
- Poisson blanc sauce crèmeuse persillée
- Cabillaud à la tomate

HACHÉS	MIXÉS LISSES
SALÉS	SALÉS
*	*
*	*
*	*

LES VOLAILLES

- Dinde à l'estragon
- Poulet à la moutarde
- Fricassée de poulet à l'ancienne
- Canard dinde vigneronne
- Canard et dinde à l'orange

*	*
*	*
*	*
*	*
	*

LES VIANDES

- Bœuf bourguignon
- Bœuf aux carottes
- Blanquette de veau
- Osso bucco de veau et dinde
- Jambon braisé
- Porc à la diable

*	*
*	*
*	*
*	*
*	*
*	*

LES ŒUFS

- Œuf sauce aurore

*	*
---	---





FONDANTS

Frais / Format 150 g (en sauce) ou 450 g (nature)

Des bouchées de viandes et poissons, natures ou en sauce à associer à volonté !

Texture hachée 5 / En sauce et natures

Astuces du chef

-  Remettre en température durant 10 à 45 min à 80°C.
-  Remettre en température durant 35 à 40 min à 80°C,
 - Dresser 5 à 6 fondants par assiette et accompagner d'une sauce épaissie,
 - Pour une texture fondante, réchauffez avec une sauce ou un jus dans un bac gastro à couvert.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
En sauces					
507 kJ / 121 kcal	6,1 g 2,1 g	6,1 g 1,1 g	0,5 g	11 g	0,62 g
Natures					
751 kJ / 179 kcal	9,2 g 2,9 g	5,0 g 0,5 g	0,2 g	19 g	0,28 g

 **DLC**

42 jours

CONDITIONNEMENT

Fondants en sauce :
Barquette individuelle de 150 g (x5 fondants) 
Fondants natures :
Barquette 450 g (x30 fondants) 

COLISAGE

Fondants en sauce :
Carton de 6 x 
Fondants natures :
Carton de 2 x 

16 recettes

LES POISSONS

NATURE

 Colin

EN SAUCE

 Colin à la crème

LES VOLAILLES

NATURE

 Dinde

 Poulet

 Canard

EN SAUCE

 Dinde aux girolles

 Poulet basquaise

 Canard aux olives

LES VIANDES

NATURE

 Bœuf

 Veau

 Jambon

 Porc

EN SAUCE

 Bœuf bourguignon

 Bœuf à la napolitaine

 Blanquette de veau

 Porc sauce aigre-douce

LES VÉGÉTARIENS

NATURE

  Lentilles façon falafels

EN SAUCE

  Lentilles façon falafels et leur sauce blanche



 Les versions natures sont adaptées aux personnes souffrant de troubles de praxie !



LES P'TITES CASSOLETTES

Congelées / Format 90 g

Des viandes et poissons natures avec juste l'essentiel !

Texture mixée lisse 4 | Pauvres en sel

7 recettes

- Dinde
- Poulet
- Bœuf
- Veau
- Porc
- Colin
- Duo de saumon et lieu

Astuces du chef

- Décongeler entre 0 et 4°C durant 24h ou remettre en température directement après la sortie de chambre froide négative, durant :
 - 1 heure à 80°C pour les plats complets
 - 30 min à 80°C pour les viandes et poissons natures
- Avant de servir retirer l'opercule, et remuer.

Cassiolette
blanche



Opereule
spécifique

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Viandes et poissons natures					
572 kJ / 137 kcal	7,0 g 2,4 g	3,4 g 0,2 g	0,2 g	15 g	0,20 g

DDM
24 mois

CONDITIONNEMENT
Cassiolette de 90 g

COLISAGE
Carton de 15 x

VIANDES Égrenées

Surgelé IQF / Format 5 kg

Vous souhaitez réaliser vos propres recettes ?
Adoptez la solution “Egrenés cuits” surgelés IQF,
l'ingrédient culinaire indispensable à l'élaboration de
vos recettes maison, sous toutes les textures !

Texture hachée gros 6 | Sans sel ajouté



Sauf bœuf origine UE

LES VOLAILLES

- Dinde
- Poulet
- Canard

Astuces du chef

Préparez à votre convenance et remettre en température pendant 10 min minimum afin d'atteindre une température à cœur > 63°C.

LES VIANDES

- Bœuf
- Veau
- Jambon
- Porc

LE PETIT PLUS

À qualité équivalente, le coût de revient global est :

- 9 % inférieur à celui d'un produit cru surgelé,
- 20 % inférieur à celui d'un produit frais.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
717 kJ / 170 kcal	10,4 g 2,5 g	0 g 0 g	0 g	20,4 g	0,14 g

DDM
12 mois

CONDITIONNEMENT
Sac de 5 kg

COLISAGE
Carton de 5 x



LÉGUMES & FÉCULENTS

Frais / Format 180 g ou 1 kg

Apporter une touche de couleur à l'assiette
n'a jamais été aussi simple avec nos recettes élaborées !

Texture mixée 4 | Salés

Astuces du chef

- Remettre en température durant 10 à 45 min à 80°C.
- Remettre en température durant 30 à 45 min à 80°C.
Avant de servir, retirer l'opercule et remuer.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Légumes					
259 kJ / 62 kcal	1,2 g 0,5 g	8,8 g 2,8 g	3,5 g	2,2 g	0,56 g
Féculents					
387 kJ / 92 kcal	4,4 g 1,6 g	10,5 g 1,5 g	1,4 g	2 g	0,54 gv

DLC
42 jours

CONDITIONNEMENT
Cassolette de 180 g
Barquette multiportion de 1 kg

COLISAGE
Carton de 6 x
Carton de 2 x

9 recettes

LES LÉGUMES

- Purée de carottes
- Purée de céleri
- Purée de haricots verts
- Printanière de légumes
- Ratatouille niçoise
- Purée de petits pois

LES FÉCULENTS

- Pommes de terre
- Semoule aux petits légumes
- Purée de riz





LES FORMIDABLES

2 niveaux de textures disponibles - Congelé

Niveau IDDSI **4** Texture mixée / Salés

4 VIANDES & POISSONS

	Steak haché	VMNA01 / 60 x 80 g : 4,8 kg
	Bœuf braisé	VMNA04 / 60 x 80 g : 4,8
	Filet de poulet	VMNA02 / 60 x 80 g : 4,8 kg
	Poisson blanc	VMNA03 / 60 x 100 g : 6 kg

4 LÉGUMES & FÉCULENTS

	Chou-fleur	LMNA01 / 60 x 50 g : 3 kg
	Haricots verts	LMNA02 / 60 x 50 g : 3 kg
	Carottes	LMNA03 / 60 x 50 g : 3 kg
	Pommes de terre	LMNA04 / 60 x 50 g : 3 kg

Astuces du chef

À consommer chaud. Réchauffer à couvert :



- En chariot à couvert à air pulsé ou thermo-contact, selon les réglages de vos équipements.
- Ou au four à chaleur mixte, dressage à l'assiette à couvert : env 50 minutes à 120°C.

Servir avec une sauce. Le dressage ne peut se faire qu'à l'assiette.

DDM
18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

	Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Viandes & poissons	581 kJ / 138 kcal	7,8 g 0,8 g	3,9 g 0,6 g	0,3 g	13,5 g	1,0 g
Légumes	237 kJ / 57 kcal	1,9 g 0,3 g	6,6 g 3,5 g	3,0 g	1,9 g	0,6 g
Pommes de terre	425 kJ / 101 kcal	1,5 g 0,1 g	19 g 0,9 g	1,7 g	1,8 g	0,46 g

Niveau IDDSI **7** Facile à mastiquer - Texture

6 VIANDES & POISSONS

	Cabillaud	VMF01 / 63 x 40 g : 2,52 kg
	Bœuf	VMF02 / 63 x 40 g : 2,52 kg
	Poulet	VMF03 / 63 x 40 g : 2,52 kg
	Porc	VMF04 / 88 x 25 g : 2,2 kg
	Boulettes de viande	VMF06 / 252 x 10 g : 2,52 kg
	Saucisses	VMF07 / 100 x 25 g : 2,5 kg

6 LÉGUMES & FÉCULENTS

	Mélange de légumes	LMF01 / 63 x 40 g : 2,52 kg
	Brocolis	LMF02 / 126 x 20 g : 2,52 kg
	Carottes	LMF03 / 126 x 20 g : 2,52 kg
	Petits pois	LMF06 / 360 x 7 g : 2,52 kg
	Haricots verts	LMF07 / 140 x 15 g : 2,1 kg
	Riz	LMF04 / 70 x 40 g : 2,8 kg

Astuces du chef

Disposer les produits surgelés dans un bac gastronorme ou une assiette avec 40 ml de liquide de cuisson (eau, bouillon, jus...) par portion puis couvrir.

Remettre en température à couvert pour atteindre 63°C à coeur :



- 30 min à 130°C en four chaleur sèche ; 30 min à 130°C en chariot à air pulsé ou 45-50 min à 125°C en chariot thermocontact.

DDM
15 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

	Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Viandes & poissons	876 kJ / 210 kcal	13,8 g 3,0 g	8,2 g 1,5 g	0,3 g	13 g	1,33 g
Légumes	663 kJ / 159 kcal	10,7 g 1,3 g	8,4 g 2,0 g	2,1 g	6,0 g	0,84 g
Riz	1183 kJ / 285 kcal	23 g 1,8 g	15 g <0,5 g	<0,5 g	4,5 g	0,60 g



Adaptés au
manger-main

• Riche en
PROTÉINES*



Adaptés au
manger-main

• Riche en
CALORIES*

GAMME NUTRIMAIN® Paticubes®

Congelé / Format 170 g

Le Plat Complet formé prêt à être consommé !

Texture hachée  / Salés

4 recettes

- Façon cassoulet
- Façon paysanne
- Façon bœuf stroganoff
- Poisson blanc, poireaux à la crème

Astuces du chef

- Décongeler entre 0 et 4°C pendant 24h ou remettre en température directement après la sortie de chambre froide négative, durant 30 à 45 min de 80 à 100°C,
- Avant de servir retirer l'opercule, et remuer.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
807 kJ / 194 kcal	11 g 3,8 g	12 g 3,0 g	1,2 g	11 g	0,56 g

 DDM

18 mois

CONDITIONNEMENT

Barquette individuelle de 170 g
(x9-10 Paticubes®)

COLISAGE

Carton de 8 x 

GAMME NUTRIMAIN® à trancher

Frais / Format 200 g

Faites des formes à volonté !

Texture mixée lisse  / Salés

Astuces du chef

- Retrouvez les astuces de mises en œuvre p. 47.

4 LÉGUMES & FÉCULENTS

-  Epinards
-  Carottes
-  Coquillettes
-   Pommes de terre dauphinoises

4 VIANDES & POISSONS

-  Cabillaud
-  Volaille
-  Bœuf
-  Porc

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Viandes & poissons					
554 kJ / 132 kcal	5,0 g 1,7 g	5,0 g 1,7 g	1,1 g	17 g	0,91 g
Légumes					
410 kJ / 97 kcal	1,0 g 0,6 g	6,2 g 2,9 g	1,4 g	15,2 g	0,72 g
Féculents					
508 kJ / 121 kcal	5,2 g 2,3 g	7,1 g 1,0 g	2,1 g	10,7 g	0,72 g

 DLC

84 jours
(sauf épinards 70 jours)

CONDITIONNEMENT

Rouleau de 200 g 

COLISAGE

Carton de 10 x 



DESSERTS HP/HC

Frais / Format 100 g

Denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales

Pour terminer le repas en beauté, des recettes pâtisseries, gourmandes et originales !

Texture mixée lisse 4

151 kcal
Pour 100 g

9,8 g
Protéines
Pour 100 g

11 recettes

- | | | |
|----------|------------------------|-------------|
| Nature | Tarte citron meringuée | Rhum raisin |
| Vanille | Tiramisu | Paris-Brest |
| Chocolat | Tarte à la fraise | Forêt-noire |
| Caramel | Pêche Melba | |

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
633 kJ / 151 kcal	6 g 1,9 g	13,0 g 11,9 g	3 g	10 g	0,13 g

 **DLC**
42 jours

CONDITIONNEMENT
Coupelle de 100 g 

COLISAGE
Carton de 24 x 

Cuisinez, texturez et enrichissez vous-même





LES MODULABLES

Préparations mixées natures à assaisonner et à dresser.
Des bases de légumes, féculents et protéines, épluchés, cuits, mixés et pré-texturés, à assaisonner et à dresser à volonté !

Texture mixée 4

À chaud, à froid, sucré, salé

Pourquoi les utiliser ?

Gagnez en temps de préparation et en sécurité.
Travaillez la matière déjà texturée pour réaliser toutes vos recettes : terrine de poisson, paëlla, lasagnes, ou encore riz caramel beurre salé... Une infinité de recettes à partir d'une seule base modulable !

Comment les dresser ?

La texture permet une utilisation à la cuillère, à l'emporte-pièce ou à la poche à douille. Pour obtenir un produit tranchable ou manger-main, travaillez les Modulables avec notre texturant Céréa'Gel.



Des protocoles sont à disposition pour vous accompagner dans l'utilisation des modulables



ASSAISONNEZ



TRANSFORMEZ



DRESSEZ

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Légumes					
202 kJ / 48 kcal	0,8 g 0,4 g	6,8 g 3,3 g	4,4 g	1 g	0,19 g
Féculents					
439 kJ / 104 kcal	2,7 g 0,2 g	15 g 1,43 g	2,9 g	3,6 g	0,32 g
Viandes & Poissons					
548 kJ / 131 kcal	8,2 g 3 g	1,3 g 0,15 g	1,4 g	12,5 g	0,64 g



42 jours

CONDITIONNEMENT

Terrine de 1,4 kg

COLISAGE

Carton de 2 x

9 bases texturées et non assaisonnées

LES LÉGUMES

- Base tomates
- Base poireaux

LES FÉCULENTS

- Base de riz
- Base lentilles
- Base pâtes de semoule

LES VIANDES & POISSONS

- Base poisson blanc
- Base bœuf
- Base porc
- Base poulet

Idées recettes

Les bases modulables peuvent être intégrées dans tous vos plats : de l'entrée au dessert, nos bases s'adaptent à toutes vos envies.

Voici des suggestions de recettes et dressages uniques et rapides à réaliser.



PAËLLA



SAUCISSES LENTILLES CUISINÉES



TOMATE À LA VANILLE ET FROMAGE BLANC



QUENELLE DE POISSON SAUCE TOMATE

Lasagne de boeuf



Tomate, pesto et jus corsé

RECETTE POUR 1 KG DE PRÉPARATION

MODE OPERATOIRE :

- Assaisonner le grammage de Modulable Boeuf de sel et poivre,
- Assaisonner le Modulable Tomate de sel et poivre,
- Assaisonner le Modulable Pâtes de sel, poivre et pesto de basilic.

DRESSAGE À FROID :

- Dresser le grammage de modulable boeuf en cercle,
- Dresser en superposition le grammage de modulable tomate.
- Dresser le modulable pâtes à la poche à douille canelée sur le modulable tomate,
- Arroser les pâtes d'un filet d'huile d'olive,
- Réserver les assiettes filmées au frais avant de les mettre en réfrigérateur à couvert dans votre matériel de remise en température,
- Faire un cordon de sauce tomate, jus corsé brun et sauce béchamel veloutée au parmesan.
 - Soit à froid avant la remise en température,
 - Soit à chaud au moment du service.

INGRÉDIENTS

- Modulable Bœuf
- Modulable Tomate
- Modulable Pâtes

ASSAISONNEMENT

- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

FACULTATIF

- Pesto de basilic
- Sauce tomate
- Sauce Béchamel au parmesan
- Jus corsé brun

Dans cette recette, le bœuf peut être remplacé par du poulet ou du poisson selon vos préférences.

Riz au lait caramel Caramel beurre salé



• Riche en •
PROTÉINES*

Dressage en liaison froide

RECETTE POUR 1 KG DE PRÉPARATION

MODE OPERATOIRE :

- Assaisonner le modulable Riz avec le sucre glace et l'extrait de vanille.

DRESSAGE À FROID :

- Dresser le grammage de caramel beurre salé en fond de verrine,
- Dresser le grammage de modulable Riz sur le caramel beurre salé à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille canelée,
- Décorer en ajoutant de l'extrait de vanille,
- Réserver les verrines filmées au frais.

INGRÉDIENTS

- Modulable Riz
- Caramel beurre salé

ASSAISONNEMENT

- Sucre glace
- Extrait de vanille





Redonner
forme aux
mixés !

CÉRÉAGEL

Le texturant **sans additifs** et **sans allergènes** qui **révolutionne** les textures adaptées !

Adaptez vos recettes phares en texture adaptée.
Texturez à cru et à cuit, de l'entrée au dessert :



Astuces du chef

- Goût 100% neutre
- Résistance à la chaleur <130°C
- Texture adaptée aux standards IDDSI *
- Préserve les qualités organoleptiques des aliments
- Pas de relargage d'eau



Des protocoles par instant repas sont à disposition pour vous accompagner.

Nouveau : vous pouvez maintenant, pour une même recette, texturer avec CéréGel et enrichir avec Forteocare grâce à nos protocoles !



LIER



ÉPAISSIR



FORMER



RÉALISER DU MANGER-MAIN

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
1470 kJ / 347 kcal	1,5 g 0,2 g	74,8 g 0,6 g	5,5 g	5,8 g	0,00 g

DDM

12 mois

CONDITIONNEMENT / COLISAGE

Seau de 5 kg



Comment l'utiliser ?

Gagnez du temps et créez de belles assiettes grâce à CéréGel
Notre texturant unique vous permet de réaliser TOUTES vos recettes.

Exemple de réalisation d'une préparation à chaud:

Gateau fondant au cacao



INGREDIENTS GANACHE

- 175 g de chocolat lait (pistoles)
- 105 g de crème 35%
- 15 g de glucose
- 300 g de crème 35%

- 1 Suivre le protocole de gâteau fondant
- 2 Ganache chocolat lait – A faire la veille
- 3 Mélanger 105 g de crème avec le glucose et porter à ébullition légère
- 4 Verser le mélange sur le chocolat lait et remuer pour faire fondre tout le chocolat
- 5 Ajouter les 300g de crème froide et réserver une nuit à couvert en CF+
- 6 Le lendemain, fouetter la ganache au batteur pour la faire émulsionner comme une chantilly. Attention, l'émulsion est rapide
- 6 Dresser harmonieusement la ganache sur le gâteau fondant au cacao



Téléchargez cette recette

sur notre site, sur notre espace professionnel pour voir la recette en entier et encore **pleins d'autres idées recettes**



POULET RÔTI ET FRITES DE POMMES TERRE EN TEXTURE ADAPTÉE



Texturer vos préparations avec un antioxydant



Enrichir vos recettes

VITAGEL

Boostez la texture et la fraîcheur de vos préparations mixées crues avec notre formule texturante et antioxydante

SES AVANTAGES

- Goût 100% neutre
- Sans allergènes majeurs, sans OGM
- Résiste aux variations de température
- Résiste à l'amylase salivaire
- Évite le brunissement des préparations à base de fruits et légumes mixés crus

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
1245 kJ / 297 kcal	0 g 0 g	63,8 g 5,4 g	18,1 g	1,4 g	2,4 g

DDM

12 mois

CONDITIONNEMENT / COLISAGE

Boîte de 400 g

FORTEOCARE

La solution d'enrichissement numéro 1 !
Concentré de peptides de collagène



DADFMS



Pour 100 g



SANS GLUTEN

Avec sa forte teneur en protéines (90%), apporte un soutien nutritionnel plus concentré que les protéines de lait. En ciblant la régénération des tissus, il est particulièrement efficace dans la prise en charge de la dénutrition.



SES AVANTAGES

Enrichissement sans impact du goût et des couleurs



Nutrisens Forteocare



Neutre



Protéine complète de lait

S'incorpore à tous les types de préparations : sucrées ou salées, chaudes ou froides

Efficacité prouvée par une étude clinique¹: la seule protéine de collagène dont l'efficacité sur la force et la masse musculaire a été prouvée.

Digestion rapide : Haute digestibilité / CUD : 98,4%

Astuces du chef

Des protocoles d'utilisation par instant repas sont à votre disposition pour vous accompagner dans l'utilisation du Nutrisens Forteocare.

Rendez-vous sur votre espace professionnel ou auprès de votre conseiller Nutrisens.



Cuillère doseuse en inox à conserver pour une utilisation facilitée et une réduction de vos déchets

DDM

12 mois

CONDITIONNEMENT

Seau de 3 kg
Doypack de 500 g
et sachets de 12 g

COLISAGE

Carton de 8 x
Carton de 6 étuis de 15 x



VEGEOCARE

Concentré de protéines 100% végétal
Protéines de pois et de blés hydrolysées



DADFMS



Pour 100 g



- Enrichissement 100% végétal
- Solution d'enrichissement économique
- Idéal pour vos soupes et pâtisseries

Rendez-vous sur votre espace professionnel ou auprès de votre conseiller Nutrisens.

DDM	CONDITIONNEMENT
18 mois	Seau de 4 kg



PROTINUT

Isolat de protéines de lait

- Incolore et sans goût
- Excellente dispersibilité en milieu aqueux
- Permet d'enrichir des préparations froides ou chaudes, salées ou



Cuillère doseuse intégrée en inox pour une utilisation facilitée



DADFMS



366 kcal



85 g Protéines

Pour 100 g

DDM	CONDITIONNEMENT	COLISAGE
15 mois	Boîte de 500 g et sachets de 12 g	Carton de 6 x Carton de 6 étuis de 15 x

PURÉES ET FLOCONS de pommes de terre

Réhydratation à chaud comme à froid
(sauf complète uniquement à chaud)

Texture mixée lisse | Salés

3 PURÉES OU FLOCONS

	SALÉS		RENDEMENT DE PURÉE PAR SAC DE 5 KG
Flocons de pommes de terre			35 kg
Purée GM			30 kg
Purée complète au lait			30 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Flocons					
267 kJ / 63 kcal	0,5 g 0,3 g	12,2 g 1,5 g	0,7g	2,1 g	0,05 g
GM Salée					
252 kJ / 60 kcal	0,4 g / 0,2 g	12 g / 0,8 g	NC	1,7 g	0,33 g
GM 					
256 kJ / 61 kcal	0,5 g / 0,2 g	12 g / 0,8 g	N C	1,7 g	0,12 g
Complète					
254 kJ / 60 kcal	0,9 g / 0,5 g	11 g / 0,9 g	NC	1,5 g	0,45 g
Complète 					
261 kJ / 62 kcal	0,9 g / 0,5 g	11 g / 1,3 g	N C	1,5 g	0,03 g

DDM	CONDITIONNEMENT
Purée GM : 24 mois Purée complète au lait : 18 mois Flocons de pommes de terre : 12 mois	Sac de 5 kg Flocons aussi en 10 kg

ASSAISONNER vos préparations

Des **bouillons aromatiques** pour rehausser vos sauces et potages !

	DOSAGE
Bouillon de bœuf	15 g/L
Bouillon de légumes	16,5 g/L
Bouillon de volaille	20 g/L

CONSEILS D'UTILISATION

- Diluer la préparation déshydratée dans la quantité d'eau chaude nécessaire,
- Porter à ébullition et cuire à feu doux 3-5 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT RECONSTITUÉ		
	Énergie	Sel
Bouillon de bœuf	3 kcal	0,65 g
Bouillon de légumes	3 kcal	0,73 g
Bouillon de volaille	4 kcal	0,90 g

DDM	CONDITIONNEMENT	COLISAGE
12 mois	Boîte de 1 kg	Carton de 6 x



Nutribeur une huile végétale au bon goût de beurre pour saisir, cuire ou rissoler vos viandes et légumes.

SES AVANTAGES

- Riche en Oméga 3, Oméga 6 et acides gras insaturés,
- Se conserve à température ambiante,
- Économique : 1 kg = 4 kg de beurre.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Énergie	Matières Grasses	AG saturés 8,5 g	AG mono-insaturés 59 g	AG poly-insaturés 26 g	Oméga 3 8,5 g	DDM	CONDITIONNEMENT	COLISAGE
828 kcal	92 g					12 mois	Bidon de 5 litres	Carton de 2 bidons + pompe doseuse

IDÉE RECETTE

Le hachis parmentier mixé lisse !



POUR 10 PERSONNES

-
- Purée GM : 400g
 - Egrené de bœuf cuit : 1kg
 - Bouillon de bœuf : 1,5g
 - Nutribeur : 5cL

-
- Préparation 15 min
 - Remise en température 30 min

- Faire revenir dans une sauteuse le **Nutribeur**, 200 g d'échalotes, 2 gousses d'ail et 50 g de persil ciselés, ainsi que l'**égrené de bœuf**.
- En parallèle, diluer la préparation déshydratée de **bouillon de bœuf** dans 100 mL d'eau chaude puis porter à ébullition et cuire à feu doux 3-5 min.
- Ajouter le bouillon de bœuf dans la sauteuse et laisser mijoter 3 min environ. Saler, poivrer.
- Mixer la préparation afin d'obtenir la texture lisse souhaitée et réserver le tout.
- Verser la préparation pour **purée GM** en pluie dans 2L d'eau (chaude ou froide) tout en remuant à l'aide d'une spatule.
- Dans un plat mettre la viande puis recouvrir avec la purée.
- Remettre en température durant environ 30 min au four mixte à 80°C ou en charriot à 100°C.

Mise en œuvre de nos produits

Quel matériel utiliser ?

La remise en température des produits
représente un double enjeu :

- Garantir la **sécurité des aliments** et pour cela, une règle : tous les produits doivent passer de 10°C à 63°C à coeur en moins d'une heure.
- Leur donner les **qualités organoleptiques** souhaitées : la texture, le goût et l'odeur.

Des températures trop élevées (au-delà de 130°C) et un maintien en température supérieur à 45 minutes dégraderont la qualité de la majorité des produits.

LA REMISE EN TEMPÉRATURE EN FOUR

- Le four à chaleur mixte : la **solution idéale** pour la remise en température de nos recettes.
- Le four à chaleur sèche : déconseillé car assèche et durcit nos produits.



Si toutefois vous ne disposez que de ce matériel :

- Couvrir les produits : couvercle pour bac gastronorme, film alimentaire résistant à la remise en température, ou conservation de l'opercule initial du produit,
- Placer dans votre four un bac gastronorme rempli d'eau qui apportera de l'humidité lors de la remise en température.

LA REMISE EN TEMPÉRATURE EN CHARIOT DE THERMO-RÉGÉNÉRESCENCE

- Nous vous conseillons de privilégier le **chariot à air pulsé**, au thermocontact à l'induction. Ce procédé est plus adapté et plus efficace pour nos produits.



Placer le produit operculé dans le chariot et respecter les instructions du fabricant pour une qualité optimale

LA REMISE EN TEMPÉRATURE AU MICRO-ONDES

Nous la déconseillons pour 2 raisons :

- Le micro-ondes altère significativement les propriétés organoleptiques de nos produits.
- Il n'est pas idéal en restauration collective où tous les plats doivent être servis en même temps à 63°C à coeur minimum.



Si toutefois vous n'avez pas d'autre solution :

- Entrouvrir l'opercule,
- Recouvrir d'une cloche conçue à cet effet,
- Respecter les recommandations de puissances et durées indiquées dans les prochaines pages pour chaque type de produits,
- Contrôler que la température soit bien de 63°C à coeur minimum.

NOS CONSEILS DE REMISE en température

Attention, les valeurs sont à moduler en fonction de la puissance de votre outil de réchauffe. Les valeurs pour les produits surgelés sont indiquées sans décongélation préalable.

Ne pas conserver les produits après remise en température.

LES FORMATS INDIVIDUELS

Remettre en température dans la barquette fermée, non percée ou filmée

GAMME DE PRODUITS	FOUR À CHALEUR MIXTE	CHARIOT À AIR PULSÉ	CHARIOT THERMOCONTACT	FOUR À MICRO-ONDES (800 W)
PLATS COMPLETS FRAIS 200 G	80°C environ 30 minutes	80°C environ 30-40 minutes	105 - 120°C environ 30-35 minutes	2 minutes 2 minutes 30
PLATS COMPLETS FRAIS 300 G	80°C environ 25-45 minutes	80°C environ 30-45 minutes	105 - 120°C environ 50-60 minutes	2 minutes 30 3 minutes
PLATS COMPLETS SURGELÉS 300 G	80°C environ 1 heure		105 - 120°C environ 50-60 minutes*	5 minutes
PLATS COMPLETS STÉRILISÉS 300 G	80°C environ 10-20 minutes	80°C environ 20-30 minutes	105 - 120°C environ 30-45 minutes	2minutes 30 3 minutes
VELOUTINES 180 G	80°C environ 20-30 minutes		105 - 120°C environ 30-45 minutes	2 minutes 2 minutes30
VIANDES ET POISSONS SURGELÉS 90 G	80°C environ 30 minutes		105 - 120°C environ 20-30 minutes	1 minute 30 2 minutes
VIANDES ET POISSONS FRAIS 100 G	80°C environ 15-25 minutes		105 - 120°C environ 20-30 minutes	1 minute 30 2 minutes
VIANDES ET POISSONS SURGELÉS 100 G	80°C environ 30-45 minimum		105 - 120°C environ 20-30 minutes*	2 minutes
FONDANTS EN SAUCE 150 G	80°C environ 10-30 minutes		105 - 120°C environ 30-45 minutes	1 minute30
LÉGUMES ET FÉCULENTS 150 G	80°C environ 10-30 minutes		105 - 120°C environ 30-45 minutes	2 minutes 2 minutes30

*Ces valeurs sont valables avec une décongélation préalable, ce que nous conseillons pour le chariot thermocontact.

LES FORMATS VIANDES ET POISSONS “À TRANCHER”

Idéals pour une présentation ludique des recettes

DRESSAGE À FROID 1 Désoperculer et démouler le pain de viande prêt à trancher à froid . 2 Faire des tranches de 2,5 cm ou des formes à faire varier à volonté, en respectant les grammages: 80-100g. Ne pas superposer. 3 Dresser à l'assiette puis filmer ou plaquer en bac gastro puis filmer ou couvrir. <i>Attention à ne pas mettre de sauce au fond > dégradation du produit.</i>	REMISE EN TEMPÉRATURE 4 Au four mixte : 80°C maximum / 10-15 minutes En chariot : 80-100°C / 30-40 minutes En four à micro-ondes (800 W) : 1 minute Contrôler la température à cœur: pas plus de 72°C pour une tenue parfaite. 5 Les viandes peuvent être nappées de sauce et accompagnées du légume mixé du jour.
---	---

LES ENTRÉES, LÉGUMES, FÉCULENTS ET PLATS COMPLETS “À PARTAGER”

DRESSAGE À FROID 1 Dresser à l'assiette puis filmer ou Conserver la barquette avec l'opercule non-percé ou Mettre en bac gastro puis filmer ou couvrir.	REMISE EN TEMPÉRATURE 2 Au four mixte : 80°C maximum / 30-45 minutes En chariot : 80-110°C / 30-45 minutes En four à micro-ondes (800 W) : 6 minutes 3 Dresser à l'assiette et servir.
--	--

MISE EN ŒUVRE des Nutrimain®

VIANDES, POISSONS, LÉGUMES & FÉCULENTS

Un plat = 1 portion de viande ou poisson + 1 de légume + 1 de féculent

Ils se consomment chauds. **Nos astuces :**

UN ROULEAU = 3 PORTIONS



1 Couper l'extrémité du boudin froid.



2 Retirer le film protecteur.



3 Découper chaque boudin en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur (20-25 g).



4 Placer les rondelles dans un bac gastro, le couvrir ou le filmer. Remettre en température.

Four à chaleur mixte :
80°C / 10-20 minutes
Chariot air pulsé :
80-110°C / 30-40 minutes maximum
Chariot Thermocontact :
80-100°C / 15-30 minutes maximum
Four à micro-ondes (800 W) :
1 minute



5 Dresser les rondelles à l'assiette, éventuellement accompagnées de 30 à 40g d'une sauce épaissie (ex: sauce du jour + épaississant).

4 Placer les rondelles dans un bac gastro, le couvrir ou le filmer. Remettre en température.

FONDANTS NATURES

Ils se consomment chauds. **Nos astuces :**

UNE BARQUETTE = 6 PORTIONS

1 Remettre en température en barquette fermée ou bac gastro filmé ou couvert.

Four à chaleur mixte : 80°C / 35-40 minutes	Chariot de réchauffe : 80°C-100°C maximum / 35-40 minutes	Four à micro-ondes (800 W) : 3 minutes
---	---	--

PLATS COMPLETS Paticube®

Ils se consomment chauds. **Nos astuces :**

UNE BARQUETTE = 1 PORTION

FOUR À CHALEUR MIXTE ET CHARIOTS DE RÉCHAUFFE		FOUR À MICRO-ONDES (1200 W)	
Maintenir l'opercule fermé		Entreouvrir l'opercule	
SANS DÉCONGÉLATION 80°C-100°C maximum 45 minutes	APRÈS DÉCONGÉLATION 80°C-100°C maximum 30 minutes	SANS DÉCONGÉLATION 3 minutes	APRÈS DÉCONGÉLATION 1 minute - 1minute30

CODES PRODUITS

PMM001	PAIN EN TEXTURE ADAPTÉE
DMM001	GATEAU AU CHOCOLAT EN TEXTURE ADAPTÉE
NUTRI'DEJ (900G)	
PPC008	NUTRIDEJ BISCUIT
PPC010	NUTRIDEJ MIEL
PPC011	NUTRIDEJ PRALINÉ
PPC023	NUTRIDEJ VANILLE
CÉRÉAL'NUT HP+	
CHP001	CEREALNUT HP+ BOITE 900G BISCUIT
CHP003	CEREALNUT HP+ BOITE 900G MIEL
CHP004	CEREALNUT HP+ BOITE 900G PRALINÉ
CHP005	CEREALNUT HP+ BOITE 750G BISCUIT EDULCORÉ
CHP006	CEREALNUT HP+ SACHET 50G BISCUIT EDULCORÉ
CHP007	CEREALNUT HP+ SACHET 50G BISCUIT
CHP009	CEREALNUT HP+ BOITE 450G BISCUIT EDULCORÉ

ENTRÉES VERRINES EN FRAIS (80G)	
EVIa17	TABOULE A LA MEDITERRANÉENNE
EVIa20	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ
EVIa21	CREME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO
EVIa23	DUO DE PETITS POIS CAROTTES A L'ESTRAGON
EVIa24	CAROTTES VINAIGRETTE
EVIa25	CÉLERI REMOULADE
EVIa28	SALADE DE PATES TOMATES & BASILIC
EVIa32	SALADE DE HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE
EVIa35	SALADE DE CHOU ROUGE
EVIa37	ŒUFS MIMOSA A LA TOMATE
EVIa38	POIREAUX VINAIGRETTE
EVIa39	SALADE CHARCUTIÈRE
EVIa42	CONCOMBRES A LA CRÈME BULGARE
EVIa44	BETTERAVES VINAIGRETTE

ENTRÉES À PARTAGER EN FRAIS (1KG)	
ENMA44	SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON
ENMA45	SALADE DE PÂTES AU SURIMI
ENMA46	MACÉDOINE DE LÉGUMES
ENMA47	CAROTTES VINAIGRETTE
ENMA48	CÉLERI RÉMOULADE
ENMA49	BETTERAVES VINAIGRETTE
ENMA50	SALADE DE TOMATES & BASILIC
ENMA51	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
ENMA53	SALADE DE CAROTTES ET CÉLERI
ENMA54	POIREAUX VINAIGRETTE
ENMA55	SALADE CHARCUTIÈRE
ENMA56	CONCOMBRES VINAIGRETTE
ENMA57	BLÉ À LA PRINTANIÈRE
ENMA58	TABOULÉ MÉDITERRANÉEN

ENTRÉES VERRINES EN CONGELÉ (80G)	
ZEIA38	DUO ŒUFS MIMOSA ASPERGES VERTES
ZEIA39	CONCOMBRES VINAIGRETTE
ZEIA40	CAROTTES VINAIGRETTE
ZEIA41	CELERI REMOULADE
ZEIA42	BETTERAVES VINAIGRETTE
ZEIA43	SALADE DE TOMATES & BASILIC

PLATS COMPLETS STÉRILISÉS (300G)	
PMS001	VOLAILLE A LA CREME
PMS002	BŒUF AUX CAROTTES
PMS003	COLIN ET RIZ FORESTIER
PMS006	HACHIS PARMENTIER
PMS007	JAMBON AUX DEUX PURÉES
PMS009	PATES A LA BOLOGNAISE
PMS011	PORC A LA PROVENCALE
PMS013	POULET PRINTANIER
PMS014	POULET RATATOUILLE
PMS015	SAUMON PRINTANIER
PMS016	THON ET CAROTTES
PMS017	BŒUF ET PATES
PMS018	VOLAILLE ET COQUILLETES
PMS019	BŒUF AUX CAROTTES

PLATS COMPLETS DESHYDRATÉS (350G)	
PSD001	BŒUF AUX CAROTTES
PSD002	JAMBON AUX DEUX PURÉES
PSD003	POISSON
PSD004	ŒUF A LA PROVENCALE
PSD005	PORC ET PURÉE POMMES DE TERRE
PSD006	VEAU PRINTANIER
PSD007	VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES
PSD009	VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES

VELOUTINES SALÉES - FRAIS (180G)	
VEAA02	VEAU CAROTTES
VEAA04	BOEUF PRINTANIER
VEAA05	DINDE A LA MEDITERRANÉENNE
VEAA13	TAJINE DE POULET
VEAA15	SAUMON AUX ÉPINARDS
VEAA16	POISSON FACON PARMENTIERE
VEAA17	COURGETTES ŒUFS FROMAGE
VEAA19	CANARD POMME DE TERRE
VEAA22	GRATIN DE CHOU-FLEUR AU JAMBON
VEAA23	PATES AUX ÉPINARDS
VEAA24	CAROTTES LENTILLES AU CUMIN
VEAA25	POULET ET PETITS LÉGUMES
VEAA26	QUICHE LORRAINE

VELOUTINES SALÉES CONGEELES (180G)	
SVAA20	ŒUF AURORE
SVAA21	DINDE ET PETITS LÉGUMES
SVAA22	BŒUF CAROTTES
SVAA23	POISSON BLANC ET ÉPINARDS
SVAA24	BLANQUETTE DE VEAU ET DE DINDE
SVAA25	POISSON A LA MEDITERRANÉENNE
SVAA26	POULET LENTILLES
ONCTUEUX SUCRÉS FRAIS (180G)	
VEUA09	SAVEUR VANILLE
VEUA10	SAVEUR CAFÉ
VEUA11	SAVEUR CHOCOLAT POIRE
VEUA12	CHOCOLAT
VEUA13	SAVEUR PISTACHE
VEUA14	SAVEUR PRALINÉ
VEUA15	SAVEUR RIZ AU LAIT

PLATS COMPLETS SALÉS EN FRAIS (200G)	
PHIA01	ŒUFS ET POMMES DE TERRE À LA MUSCADE
PHIA03	CANARD ET DINDE AUX LENTILLES
PHIA04	JAMBON PURÉE
PHIA05	PORC ET SA JARDINIÈRE DE LÉGUMES
PHIA08	POISSON BLANC A LA PROVENÇALE
PHIA10	ŒUF CHOU FLEUR À LA CRÈME

PLATS COMPLETS SALÉS EN FRAIS (300G)	
PSIA17	SOUFFLÉ AUX 2 FROMAGES
PSIA20	CHOUCROUTE
PSIA22	PAELLA
PSIA25	CURRY DE POULET AUX CAROTTES ET OIGNONS
PSIA26	POIVRONS FARCIS A LA DINDE
PSIA31	PATES BOLOGNAISE
PSIA33	CASSOULET
PSIA39	PATES BASILIC GRANA PADANO
PSIA40	PATES A LA SAUCE TOMATE
PSIA41	PATES A LA CARBONARA
PSIA42	SAUTÉ DE PORC AU CHOU ROUGE
PSIA44	ŒUFS CHOU-FLEUR A LA BÉCHAMEL
PSIA45	PARMENTIER DE LA MER
PSIA47	ENDIVES AU JAMBON
PSIA48	TOMATES FARCIES
PSIA50	PARMENTIER DE BOEUF
PSIA51	QUICHE JAMBON
PSIA52	POISSON CUISINE ET SON RIZ
PSIA54	BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ
PSIA59	POISSON BROCOLIS CITRON
PSIA60	POISSON BLANC CAROTTES ESTRAGON
PSIA61	PORC ET SA JARDINIÈRE DE LÉGUMES

PLATS COMPLETS SALÉS EN FRAIS (300G) ASSIETTE	
PSIC01	ŒUF ET POMMES DE TERRE À LA MUSCADE
PSIC03	CANARD LENTILLES
PSIC09	DINDE RIZ
21102	ŒUFS À LA FLORENTINE
70938	TAJINE DE POULET

PLATS COMPLETS DUO SALÉS EN FRAIS (200G)	
PHID01	BOEUF EN DAUBE
PHID06	ŒUFS RATATOUILLE
PHID07	HACHIS PARMENTIER
PHID08	DINDE AUX PETITS LÉGUMES
PHID09	VEAU VALLÉE D'AUGE
PHID10	BŒUF RÔTI HARICOTS VERTS
PHID11	POISSON ÉPINARDS
PHID12	POULET RÔTI HARICOTS VERTS

PLATS COMPLETS DUO SALÉS EN FRAIS (300G)	
PSID30	BOEUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE
PSID39	CANARD A L'ORANGE, PURÉE DE CAROTTES
PSID42	BOUDIN NOIR AUX POMMES
PSID46	POULET RÔTI HARICOTS VERTS

PLATS COMPLETS DUO SALÉS EN FRAIS (300G) ASSIETTE	
PSIG02	BOEUF DAUBE
PSIG06	VEAU AUX LÉGUMES
PSIG09	PAUPIETTE DE VEAU ET DINDE À LA TOMATE
PSIG10	POULET BROCOLIS ET CHAMPIGNONS
PSIG11	POISSON ÉPINARDS
PSIG12	DINDE PETITS LÉGUMES
PSIG13	BOEUF RÔTI HARICOTS VERTS
28020	ŒUF RATATOUILLE

PLATS COMPLETS PAUVRES EN SEL EN FRAIS (300G)	
PSIH34	BŒUF RÔTI HARICOTS VERTS
PSIH35	POISSON BLANC ÉPINARDS
PSIH36	DINDE PETITS LÉGUMES
PSIH37	POULET RÔTI HARICOTS VERTS
PSIS67	DINDE ET SON RIZ
PSIS74	ŒUFS À LA FLORENTINE
PSIS83	DINDE AUX CAROTTES
PSIS85	PORC CHOU ROUGE
PSIS86	ŒUF CHOU FLEUR À LA CRÈME
PSIS87	POISSON BROCOLIS ET CITRON

PLATS COMPLETS SALÉS EN FRAIS (1KG)	
PSMA62	POULET AU CÉLERI
PSMA63	POMMES DE TERRE AUX DEUX FROMAGES
PSMA66	TAJINE DE POULET
PSMA67	DINDE ET SON RIZ

PSMA68	PÂTES À LA BOLOGNAISE
PSMA69	CANARD ET DINDE AUX LENTILLES
PSMA70	ŒUFS ET POMMES DE TERRE À LA MUSCADE
PSMA72	PÂTES À LA CARBONARA
PSMA73	PORC ET SA JARDINIÈRE DE LÉGUMES
PSMA74	ŒUFS À LA FLORENTINE
PSMA77	TOMATES FARCIES
PSMA79	BŒUF HARICOTS VERTS
PSMA80	JAMBON PURÉE
PSMA81	POISSON BLANC AUX POIREAUX
PSMA82	POISSON BLANC À LA DIEPPOISE
PSMA83	RIZ PETITS LÉGUMES ET PARMESAN
PSMA86	BŒUF STROGANOFF
PSMA87	POULET AU CURRY
PSMA89	POISSON BROCOLIS CITRON
PSMA90	VEAU VALLÉE D'AUGE
PSMA92	PAËLLA

PLATS COMPLETS SALÉS EN CONGELÉ (300G)	
SPDA05	POULET HARICOTS VERTS
SPDA17	SOUFFLÉ AU FROMAGE
SPDA22	PAELLA POULET ET CHORIZO
SPDA25	CURRY DE POULET AUX CAROTTES ET OIGNONS
SPDA26	POIVRONS FARCIS A LA DINDE
SPDA33	CASSOULET
SPDA44	ŒUFS CHOU-FLEUR A LA BÉCHAMEL
SPDA45	PARMENTIER DE LA MER
SPDA50	PARMENTIER DE BOEUF
SPDA51	QUICHE AU JAMBON
SPDA52	POISSON CUISINÉ ET SON RIZ

PLATS COMPLETS SALÉS EN CONGELÉ (300G) ASSIETTE	
SPDC01	ŒUFS FLORENTINE
SPDC03	BOEUF HARICOTS
SPDC06	TOMATES FARCIES
SPDC07	CANARD ET DINDE AUX LENTILLES
SPDC08	PORC ET SA JARDINIÈRE DE LÉGUMES
22105	POISSON POIREAUX

PLATS COMPLETS DUO SALÉS EN CONGELÉ (300G) ASSIETTE	
SPXA07	ŒUF RATATOUILLE
SPXA10	POISSON ÉPINARDS
SPXA11	POULET BROCOLIS CHAMPIGNONS
SPXA12	BOEUF EN DAUBE

PLATS COMPLETS PAUVRES EN SEL EN CONGELÉ (300G) ASSIETTE	
SPDS62	POULET AU CÉLERI
SPDS70	ŒUFS À LA FLORENTINE
28023	ŒUF RATATOUILLE

VIANDES ET POISSONS LES P'TITS CUISINÉS CONGELÉS (90G)	
ZMNS01	DUO DE SAUMON ET LIEU
ZMNS02	VEAU
ZMNS03	PORC
ZMNS04	DINDE
ZMNS05	BOEUF
ZMNS06	POULET
ZMNS08	COLIN

VIANDES ET POISSONS HACHÉS SALÉS EN FRAIS (100G)	
CHIA01	COLIN A L'OSEILLE
CHIA03	JAMBON BRAISÉ
CHIA04	BOEUF BOURGUIGNON
CHIA06	BŒUF AUX CAROTTES
CHIA08	DINDE A L'ESTRAGON
CHIA13	BLANQUETTE DE VEAU
CHIA14	POULET AU CITRON
CHIA15	CANARD DINDE VIGNERONNE
CHIA18	FRICASSEE DE POULET A L'ANCIENNE
CHIA22	OSSO BUCCO DE VEAU ET DINDE
CHIA25	PORC A LA DIABLE
CHIA30	POULET A LA MOUTARDE
CHIA32	SAUMON BASQUAISE
CHIA33	POISSON BLANC SAUCE AU BEURRE
CHIA34	ŒUF SAUCE AURORE

VIANDES ET POISSONS HACHÉS PAUVRES EN SEL EN FRAIS (100G)	
CHIS35	CANARD ET DINDE À L'ORANGE
CHIS39	ŒUFS SAUCE AURORE
CHIS40	POISSON BLANC SAUCE CRÈMEUSE PERSILLÉE
CHIS45	POULET À L'ANCIENNE
CHIS46	BLANQUETTE DE VEAU ET DINDE
CHIS48	BOEUF AUX CAROTTES
CHIS49	PORC À LA DIABLE

VIANDES ET POISSONS MIXÉS SALÉS EN FRAIS (100G)	
CMIA01	COLIN A OSEILLE
CMIA03	JAMBON BRAISÉ
CMIA04	BOEUF BOURGUIGNON
CMIA06	BOEUF AUX CAROTTES
CMIA08	DINDE A L'ESTRAGON
CMIA13	BLANQUETTE DE VEAU
CMIA14	POULET AU CITRON
CMIA15	CANARD DINDE VIGNERONNE
CMIA18	FRICASSEE DE POULET A L'ANCIENNE
CMIA22	OSSO BUCCO DE VEAU ET DINDE
CMIA25	PORC A LA DIABLE
CMIA30	POULET A LA MOUTARDE
CMIA32	SAUMON BASQUAISE
CMIA33	POISSON BLANC SAUCE AU BEURRE
CMIA34	ŒUF SAUCE AURORE

VIANDES ET POISSONS MIXÉS PAUVRES EN SEL EN FRAIS (100G)	
CMIS40	POISSON BLANC SAUCE CRÈMEUSE PERSILLÉE
CMIS41	DINDE AU BOUILLON
CMIS42	POISSON BLANC AU BOUILLON
CMIS43	BŒUF AU BOUILLON
CMIS44	PORC AU BOUILLON
CMIS45	POULET À L'ANCIENNE
CMIS46	BOEUF AUX CAROTTES
CMIS47	BLANQUETTE DE VEAU ET DINDE

VIANDES ET POISSONS HACHÉS SALÉS EN CONGELÉ (100G)	
ZHIA40	POISSON BLANC SAUCE CRÈMEUSE PERSILLÉE
ZHIA34	BOEUF A LA BOLOGNAISE
ZHIA38	POULET SAUCE TOMATE AUX CHAMPIGNONS

VIANDES ET POISSONS MIXÉS SALÉS EN CONGELÉ (100G)	
ZMIA40	POISSON BLANC SAUCE CRÈMEUSE PERSILLÉE
ZMIA34	BOEUF A LA BOLOGNAISE
ZMIA38	POULET SAUCE TOMATE AUX CHAMPIGNONS

VIANDES ET POISSONS HACHÉS SALÉS EN FRAIS (1KG)	
HCMA03	JAMBON BRAISÉ
HCMA04	BOEUF BOURGUIGNON
HCMA06	BOEUF AUX CAROTTES
HCMA08	DINDE A L'ESTRAGON
HCMA13	BLANQUETTE VEAU
HCMA15	CANARD DINDE VIGNERONNE
HCMA18	FRICASSEE DE POULET A L'ANCIENNE
HCMA22	OSSO BUCCO DE VEAU ET DINDE
HCMA25	PORC A LA DIABLE
HCMA30	POULET A LA MOUTARDE
HCMA47	ŒUFS SAUCE AURORE
HCMA40	POISSON BLANC SAUCE CRÈMEUSE PERSILLÉE
HCMA45	POISSON BLANC AUX POIVRONS
HCMA46	CABILLAUD À LA TOMATE

VIANDES ET POISSONS MIXÉS SALÉS EN FRAIS (1KG)	
HFMA03	JAMBON BRAISÉ
HFMA04	BOEUF BOURGUIGNON
HFMA06	BOEUF AUX CAROTTES
HFMA08	DINDE A L'ESTRAGON
HFMA13	BLANQUETTE VEAU
HFMA15	CANARD DINDE VIGNERONNE
HFMA18	FRICASSEE DE POULET A L'ANCIENNE
HFMA22	OSSO BUCCO DE VEAU ET DINDE
HFMA25	PORC A LA DIABLE
HFMA30	POULET A LA MOUTARDE
HFMA40	POISSON BLANC SAUCE CRÈMEUSE PERSILLÉE
HFMA45	POISSON BLANC AUX POIVRONS
HFMA46	CABILLAUD À LA TOMATE
HFMA47	ŒUF SAUCE AURORE

VIANDES ET POISSONS MIXÉS PAUVRES EN SEL EN FRAIS (1KG)	
HFMS35	CANARD ET DINDE À L'ORANGE
HFMS39	ŒUFS SAUCE AURORE
HFMS40	POISSON BLANC SAUCE CRÈMEUSE PERSILLÉE
HFMS41	POULET À L'ANCIENNE
HFMS42	PORC À LA DIABLE
HFMS43	BOEUF AUX CAROTTES
HFMS44	BLANQUETTE DE VEAU ET DINDE

FONDANTS EN SAUCE - FRAIS (150G)	
FDIA03	BLANQUETTE DE VEAU
FDIA06	DINDE AUX GIROLLES
FDIA09	CANARD AUX OLIVES
FDIA10	POULET BASQUAISE
FDIA11	BOEUF BOURGUIGNON
FDIA13	BOEUF A LA NAPOLITAINE
FDIA14	PORC SAUCE AIGRE DOUCE
FDIA15	COLIN A LA CREME
FDIA16	LENTILLES SAUCE BLANCHE
FONDANTS NATURES - FRAIS (450G)	
FDNS01	BOEUF
FDNS02	VEAU
FDNS04	PORC
FDNS05	DINDE
FDNS06	COLIN
FDNS07	POULET
FDNS08	CANARD
FDNS09	JAMBON
FDNS11	LENTILLES

LÉGUMES ET FÉCULENTS - FRAIS (180G)	
21914	PURÉE DE CAROTTES
21910	PURÉE DE CÉLERI
21905	PURÉE DE HARICOTS VERTS
21911	PRINTANIERE DE LÉGUMES
21917	RATATOUILLE NICOISE
21912	POMMES DE TERRE
21916	SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
21913	PURÉE DE RIZ
21918	PURÉE DE PETITS POIS
LÉGUMES ET FÉCULENTS - FRAIS (1KG)	
21704	PURÉE DE CAROTTES
21764	PURÉE DE CÉLERI
21765	PURÉE DE HARICOTS VERTS
21763	PRINTANIERE DE LÉGUMES
21707	RATATOUILLE NICOISE
21702	POMMES DE TERRE
21706	SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
21703	PURÉE DE RIZ
21766	PURÉE DE PETITS POIS

LES FORMIDABLES NIVEAU 7 FACILE A MASTIQUER - CONGELÉ	
VMF01	CABILLAUD
VMF02	BŒUF
VMF03	POULET
VMF04	PORC
VMF06	BOULETTE DE VIANDE
VMF07	SAUCISSE
LMF01	MÉLANGE DE LÉGUMES
LMF02	BROCOLIS
LMF03	CAROTTES
LMF05	PETIT POIS
LMF07	HARICOTS VERTS
LMF04	RIZ

LES FORMIDABLES NIVEAU 4 - CONGELÉ	
VMNA01	STEAK HACHÉ DE BOEUF
VMNA02	FILET DE POULET
VMNA03	POISSON BLANC
VMNA04	BŒUF BRAISÉ
LMNA01	CHOU-FLEUR
LMNA02	HARICOTS VERTS
LMNA03	CAROTTES
LMNA04	POMME DE TERRE

PLATS COMPLETS PATICUBES - surgelés (170g)	
PMIA01	FAÇON CASSOULET
PMIA02	FAÇON PAYSANNE
PMIA03	FAÇON BOEUF STROGONOFF
PMIA05	POISSON BLANC, POIREAUX A LA CREME

NUTRISENS*



DU BEAU,
DU BON,
DU BIEN,
C'EST POSSIBLE, MÊME EN
TEXTURE ADAPTÉE !



Vous trouvez la préparation des textures adaptées fastidieuse et vous manquez de temps ?

Les solutions Nutrisens sont adaptées à votre organisation et pensées pour gagner en performance.

www.nutrisens.com

40 route de Brignais – 69630 Chaponost

Tél : 03 79 46 00 00 | Email : commandes@nutrisens.fr



facebook.com/groupenutrisens



[@GroupeNutrisens](https://twitter.com/GroupeNutrisens)



<https://lc.cx/SKvf>



linkedin.com/company/nutrisens



instagram.com/nutrisens_nutrition

