



NUTRISSENS

NUTRISans

**Des recettes sans allergènes,
sans compromis**

Garantir le goût et la variété en toute sécurité !



CuisinéSens

Allergies alimentaires

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.



DYSPHAGIE ALIMENTATION

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 ou 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,

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 grand nombre, petits et grands, et de répondre aux attentes actuelles avec notamment aujourd'hui, des menus végétariens ».

Yann et Alain, chefs de cuisine

« Notre gamme 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



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

LES 14 ALLERGÈNES MAJEURS



Gluten
→ 20ppm



Crustacés



Oeuf



Poisson



Soja



Arachide



Lait



Fruits à coque



Céleri



Moutarde



Sésame



Anhydride
sulfureux et
sulfites →
10 mg / kg



Lupin



Mollusques

EN TOUTE SECURITÉ

Forte de cette ambition, notre équipe, constituée de chefs de cuisine, d'ingénieurs agronomes et de diététiciens, 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 spécialisée à Loudun, ont réalisé l'analyse des risques des matières premières et réalisent des analyses selon un plan de contrôle.

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 procède à une analyse des plats à chaque recette.

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

Aurélie, Responsable qualité



**Notre gamme est sans gluten,
conforme à la norme AOECS.**



Suggestion de présentation

À LA CARTE

ENTRÉES (100 g)

Salade maïs Arlequin

Salade de riz et dinde

Salade de pommes de terre, haricots verts

Taboulé de quinoa aux petits légumes

Salade de fusillis de maïs aux légumes d'été



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)

Boulettes de bœuf, purée de carottes et pommes de terre

Dinde estragon et quinoa

Fusillis de maïs à la bolognaise

Riz au poulet façon paëlla



PLATS VÉGÉTARIEN (290 g)

Fusillis de maïs à la provençale

Méli-mélo de quinoa et petits légumes

Quinoa façon couscous végétarien



DESSERTS (100 g)

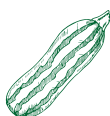
Dessert aux pommes

Dessert pommes framboises

Dessert pommes poires

Dessert au cacao

Dessert de riz gourmand





AU PLATEAU

ENTRÉES, PLATS, DESSERTS



DANCE (490 g)

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

JAZZ (490 g)

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

RAP (490 g)

-  Salade pommes de terre & haricots verts,
-  Méli-mélo de quinoa,
-  Dessert au cacao.

BEBOP (490 g)

-  Salade maïs Arlequin,
-  Fusillis de maïs à la bolognaise,
-  Dessert pommes poires.

R'N'B (490 g)

-  Salade de fusillis de maïs aux légumes d'été,
-  Poulet basquaise et son riz,
-  Dessert au cacao.

SALSA (490 g)

-  Taboulé de quinoa aux petits légumes,
-  Riz au poulet façon paëlla,
-  Dessert aux pommes.

ROCK (490 g)

-  Salade de riz et dinde,
-  Boulettes de bœuf, purée de carottes et pommes de terre,
-  Dessert aux pommes.

COUNTRY (490 g)

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

FOLK (490 g)

-  Salade de fusillis de maïs aux légumes d'été,
-  Quinoa façon couscous végétarien,
-  Dessert de riz gourmand.

-  Salade maïs Arlequin,
-  Fusillis de maïs à la provençale,
-  Dessert aux pommes.

 Entrée  Plat  Dessert

ENTRÉES

TABOULÉ DE QUINOA & PETITS LÉGUMES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
96 kcal/403 kJ	3,5 g > dont acides gras saturés 0,6 g	12 g > dont sucres 2 g	2,3 g	2,8 g	0,44 g

SALADE DE RIZ & DINDE

INGRÉDIENTS : riz précuit 35% (eau, riz long étuvé), tomate 22,1 %, maïs 18,7%, viande de dinde précuite 15% (viande de dinde origine UE, eau, sel), olive verte, huile d'olive vierge extra, sel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
129 kcal/539 kJ	4,4 g > dont acides gras saturés 0,9 g	15 g > dont sucres 1 g	1,8 g	6,2 g	0,57 g

SALADE DE POMMES DE TERRE & HARICOTS VERTS

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
86 kcal/363 kJ	3,2 g > dont acides gras saturés 0,4 g	12 g > dont sucres 1,5 g	0,9 g	1,5 g	0,9 g

SALADE MAÏS ARLEQUIN

INGRÉDIENTS : maïs 55%, tomate 20%, carottes 15%, poivrons verts 13%, olives vertes rondelles 6,2%, huile d'olive vierge extra, sel, thym

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
95 kcal/398 kJ	3,5 g > dont acides gras saturés 0,6 g	12 g > dont sucres 3 g	3 g	2,6 g	0,7 g

SALADE DE FUSILLIS DE MAÏS AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

INGRÉDIENTS : eau, préparation à base de tomates concentrées avec pépins et peaux 11%, spécialité alimentaires aux céréales à base de farine de maïs jaune 8%, poivron rouge 3,7%, poivron vert 3,7%, huile d'olives vierge 3,2%, amidon modifié 2,8%, basilic, ail, sel, thym

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
78 kcal/328 kJ	3,4 g > dont acides gras saturés 0,5 g	10 g > dont sucres 0,9 g	0,9 g	1,0 g	0,57 g



PLATS

RIZ AU POULET FAÇON PAËLLA

INGRÉDIENTS : viande de poulet précuite 24% (viande de poulet origine UE, eau, sel), eau, riz long étuvé 20,6 %, carotte 6,3 %, oignon 6,3 %, coulis de tomate 5,8 %, poivron rouge 5,7 %, tomate 2,8 %, épaississant : amidon modifié de maïs, huile d'olive vierge extra, ail, sel, piment, colorant: concentré de curcuma

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
133 kcal/556 kJ	2,5 g > dont acides gras saturés 0,6g	20 g > dont sucre 1,5 g	0,8 g	7,4 g	0,55 g

DINDE À L'ESTRAGON & QUINOA

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
117 kcal/489 kJ	3,3 g > dont acides gras saturés 0,6 g	13 g > dont sucre 1,5 g	1,7 g	7,4 g	0,5 g

VEAU À LA TOMATE & RIZ

INGRÉDIENTS : riz précuit (eau, riz long, huile d'olive vierge extra, sel) 40,1 %, viande de veau précuite (viande de veau origine UE, eau, sel) 20,7 %, eau, tomate 8,8 %, coulis de tomates, 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
177 kcal/493 kJ	2,8 g > dont acides gras saturés 0,6 g	17 g > dont sucre 1,9 g	0,6 g	6 g	0,6 g

FUSILLIS DE MAÏS À LA BOLOGNAISE

INGRÉDIENTS : eau, coulis de tomate 16,4%, viande bovine (origine UE) 16,4%, tomate 13,7%, carottes 9,1%, spécialité alimentaire aux céréales à base de farine de maïs jaune 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
95 kcal/400 kJ	2,5 g > dont acides gras saturés 1,1 g	12 g > dont sucres 1,9 g	1,3 g	5,3 g	0,56 g

FUSILLIS DE MAÏS À LA PROVENÇALE

INGRÉDIENTS : eau, coulis de tomate 16,4%, tomate 13,7%, courgettes 9,1%, spécialité alimentaire aux céréales à base de farine de maïs jaune 8,6%, poivron rouge 5,4%, poivron vert 5,4%, huile d'olive vierge extra, oignon, épaississant : amidon modifié de maïs, ail, sel, thym

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G					
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
102 kcal / 427 kJ	5,3 g > dont acides gras saturés 0,8 g	11 g > dont sucres 2,2 g	1,7 g	1,4 g	0,56 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 vierge extra, 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
106 kcal/444 kJ	3 g > dont acides gras saturés 0,4 g	14 g > dont sucres 2,9 g	3,2 g	3,4 g	0,8 g

QUINOA FAÇON COUSCOUS VÉGÉTARIEN

INGRÉDIENTS : quinoa blond précuit 55% (quinoa blond, eau), carottes 20%, courgettes 12%, échalotes 4%, huile d'olive vierge extra, sucre, eau, menthe, concentré de jus de citron vert, sel, piment

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G					
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
118 kcal / 494 kJ	3,5 g > dont acides gras saturés 0,7 g	17 g > dont sucres 4 g	2,8 g	3,2 g	0,64 g

BOEUF POMMES DE TERRE & HARICOTS VERTS

INGRÉDIENTS : haricot vert 26,9 %, viande de boeuf précuite traitée en salaison (viande de boeuf origine UE 19,6 %, eau, sel); pomme de terre 17,9 %, eau, préparation à base de tomates concentrées avec pépins et peaux 4,7 %, oignon 3,4 %, huile d'olive vierge extra, 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
74 kcal / 310 kJ	2,3 g > dont acides gras saturés 0,5 g	5,4 g > dont sucres 1,2 g	1,6 g	7,3 g	0,54 g

BOULETTES DE BOEUF & PURÉE DE CAROTTES-POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS : eau, boulette de boeuf 22,1% (viande bovine origine UE, eau, fécule de tapioca, sel), pomme de terre 19 %, carotte 14,5 %, tomate 11 %, échalote, épaississant : amidon modifié de maïs, huile d'olive vierge extra, concentré de tomate 0,7 %, sel

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

POULET BASQUAISE & SON RIZ

INGRÉDIENTS : riz précuit 43 % (eau, riz long étuvé, huile d'olive vierge extra, sel), viande de poulet précuite 20,7 % (poulet origine UE, eau, sel), eau, tomate 7,6 %, courgette 6,6 %, poivron rouge 4,6 %, oignon 3,8 %, concentré de tomate, poivron vert 2,5 %, huile d'olive vierge extra, épaississant : amidon modifié de maïs, basilic 0,5 %, ail, piment, sel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G					
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
96 kcal/403 kJ	2,6 g > dont acides gras saturés 0,5 g	13 g > dont sucres 2 g	1,8 g	4,7 g	0,55 g

DESSERTS

DESSERT AUX POMMES
INGREDIENTS : pomme 93%, sucre

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G					
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
70 kcal/293 kJ	0,2 g > dont acides gras saturés 0,01 g	15 g > dont sucres 15 g	2,3 g	0,5 g	0,030 g

DESSERT POMMES FRAMBOISES
INGREDIENTS : pomme 84%, sucre, framboise 7%

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G					
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
88 kcal/373kJ	0,4 g > dont acides gras saturés 0 g	19 g > dont sucres 19 g	2,3 g	0,4 g	0 g

DESSERT POMMES POIRES
INGREDIENTS : pomme 64%, poire 28%, sucre 8%

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G					
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
68 kcal /284 kJ	0,2 g > dont acides gras saturés 0 g	16 g > dont sucres 15 g	1,3 g	0,2 g	0,1 g

DESSERT AU RIZ GOURMAND
INGREDIENTS : boisson végétale au riz 83% (eau, riz 17%, huile de tournesol, huile de carthame, sel), riz rond 10,5%, sucre, épaississant : amidon modifié de maïs

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G					
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
122 kcal/513 kJ	1,1 g > dont acides gras saturés 0,2 g	27 g > dont sucres 12 g	0,3 g	1,0 g	0,049 g

DESSERT AU CACAO
INGREDIENTS : eau , farine de riz 12 %, sucre, poudre de cacao maigre alcalinisé 4 % (cacao maigre, correcteur d'acidité : carbonates de potassium)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G					
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
97 kcal/407 kJ	0,7 g > dont acides gras saturés 0,4 g	20 g > dont sucres 11 g	1,7 g	1,9 g	0,009 g



MAÎTRISE DU RISQUE ALLERGÈNE

- 1 -** Référencement documenté des fournisseurs pour vérifier la maîtrise du risque allergène et l'absence de contaminations croisées dans les matières premières que nous utilisons.
- 2 -** Obligation de suremballage dans le transport des matières premières et stockage de ces dernières dans une zone dédiée.
- 3 -** 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.
- 4 -** Nettoyage complet de l'usine selon un protocole spécifique lors de chaque nouvelle production. L'efficacité du nettoyage est vérifié systématiquement grâce à des tests rapides, avant le démarrage des productions.
- 5 -** Analyse libératoire de chaque lot de production par un laboratoire externe et indépendant.





NUTRISENS*

40 route de Brignais - 69630 Chaponost
Tel : 03 79 46 00 00 | Fax : 03 80 23 27 00 | Email : commandes@nutrisens.fr



[www.facebook.com/
groupenutrisens](https://www.facebook.com/groupenutrisens)



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



[https://lc.cx/SKvf](https://www.youtube.com/channel/UCcx/SKvf)



[www.linkedin.com/
company/nutrisens](https://www.linkedin.com/company/nutrisens)



[www.instagram.com/
nutrisens_nutrition](https://www.instagram.com/nutrisens_nutrition)

