

les **CUISINÉS** *mixés*



NUTRISENS*

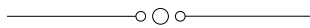
—○○—
« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ
elle n'est pas faite par amitié pour celui ou
celle à qui elle est destinée. »

Paul Bocuse

—○○—



Édito



Animés par l'envie de créer des instants de plaisir partagés, nous sommes heureux de vous inviter à découvrir notre **carte**.

Nos chefs ont concocté des **recettes savoureuses** auxquelles vous pourrez ajouter votre grain de sel.

De l'entrée au dessert, des **milliers de menus composables** selon vos envies pour éveiller les papilles de vos convives.

Nous espérons que ce catalogue, organisé par moments de consommation, plein de conseils et astuces, sera d'une aide précieuse pour vous accompagner dans votre objectif de prise en charge nutritionnelle.

Nous restons à votre écoute pour toutes questions,

Régalez-vous!

L'équipe Nutrisens

Re donner 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.**

NUTRISENS*



L'ENSEMBLE DE NOTRE OFFRE :



LES CUISINÉS MIXÉS

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



DYSPHAGIE HYDRATATION

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



DÉNUTRITION

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



RÉGIMES SPÉCIFIQUES

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

Être votre partenaire

Vous accompagner dans l'élaboration de milliers de menus à travers nos offres :



Des **ingrédients** pour réaliser vos recettes à votre façon



Des **préparations** pour mettre en avant votre savoir-faire



Des plats **prêts à être dégustés**

Vous aiguiller vers l'offre qui vous correspond

NOS OFFRES PEUVENT S'ADAPTER À VOTRE ORGANISATION ET 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**

VOUS PERMETTRE DE VOUS ADAPTER À TOUS, EN TOUTE SITUATION

Pour tous les jours ou vos menus de secours du **frais**, **surgelé**, **stérilisé** et **déshydraté**.

☑ Pour vos **pique-niques**, nos recommandations de recettes pouvant être consommées froides.

Pour l'**individualisation** des repas, des pictogrammes à suivre :

🧂 Pauvre en sel

🌱 Végétarien

🌾 Sans gluten*

🥛 Sans lactose*

🌿 Sans allergènes*

🚫 Sans résidu**

🌿 Riche en fibres

🐟 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
- Tous nos codes articles sous la main

Des solutions sécurisées

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

VOUS GARANTIR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

La réalisation de textures modifiées 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 ne pas causer de Toxi-Infections Alimentaires Collectives, il est essentiel de mettre en place de nombreuses mesures de préventions qui sont coûteuses en temps.

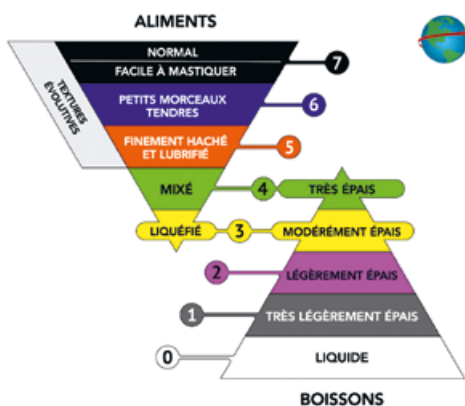
Nous vous proposons des solutions pour vous permettre de **diminuer le risque microbiologique** et de gagner du temps.



Nous sommes **certifiés ISO 22000**, une des normes les plus strictes en terme 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



Pour plus d'informations : www.iddsi.org

Obtenir la bonne texture est 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 :**



Des produits adaptés à vos besoins

Une réponse nutritionnelle...

Le maintien d'un bon statut nutritionnel chez les personnes mangeant en textures modifiées 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 sont naturellement riches en protéines
- **Adaptées aux petits mangeurs.**

... Dans une démarche responsable



DES MATIÈRES PREMIÈRES SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉES



Viandes Origine France



« Le bon choix maintenant pour du poisson encore longtemps »



Produits régionaux

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



Matières premières d'Appellation d'Origine Protégée

(Grana Padano)

NOUS EXCLUONS

x

L'huile de Palme

x

Les matières premières OGM

x

Les exhausteurs de goût

Et qui font envie et plaisir !

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

Claude Levi-Strauss

Stimuler l'appétence grâce à un visuel de qualité

Nous attachons une attention particulière à l'odeur et aux couleurs de nos recettes pour 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 fabuleuse histoire de la cassolette



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 avec facilité



Une forme arrondie

pour améliorer la cuillérabilité, réduisant 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 désoperculage plus facile et rapide



Pour faciliter l'identification

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



Pour limiter notre impact environnemental

nous avons fait le choix de matériaux **100 % recyclables**

* La couleur a été sélectionnée suite à une étude terrain menée avec les résidents de l'EHPAD Dethel de TASSIN-LA-DEMI-LUNE et sur la base d'une étude scientifique prouvant qu'elle permet de favoriser l'alimentation et donc aider à lutter contre la dénutrition (EAT WITH YOUR EYES: PACKAGE COLOR INFLUENCES THE EXPECTATION OF FOOD TASTE AND HEALTHINESS MODERATED BY EXTERNAL EATING, LEI HUANG, State University of New York at Fredonia JI LU, Dalhousie University)

le petit déjeuner





Nutri'Dej

Pour des petits déjeuners et des collations en toute sérénité !

Denrée alimentaire Destinée À Des Fins Médicales Spéciales

Texture fluide et bouillie ▼ 3 - ▼ 4

4 Parfums

- Biscuit
- Vanille
- Praliné
- Miel

SUCRÉS

- *
- *
- *
- *



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

- ▼ 3 • Ajouter 3 dosettes rases de poudre (30 g) à 200 mL de lait froid ou chaud.
- ▼ 4 • 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
<i>Pour 100 g de préparation déshydratée</i>					
1596 kJ / 376 kcal	1,3 g 0,3 g	81,8 g 22 g	2,7 g	8,1 g	0,01 g
<i>Pour une portion reconstituée en texture bouillie</i>					
1030 kJ / 244 kcal	3,6 g 2,2 g	42,4 g 18 g	1,0 g	9,8 g	0,18 g

DDM

24 mois

CONDITIONNEMENT

Boîte de 900 g

COLISAGE

Carton de 6 x



Riche en
PROTÉINES

Cérééal Nut HP+

Pour des petits déjeuners et des collations plaisir !
Denrée alimentaire Destinée À Des Fins Médicales Spéciales

Texture fluide et bouillie ▼ 3 - ▼ 4

3 Parfums



Biscuit
Praliné
Miel

SUCRÉS EDULCORÉ

* *
* *
* *



Ses avantages :

- Préparation à froid ou à chaud
- Épaississement 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** ▼ 3
- Ajouter 6 dosettes rases de poudre (50 g) à 200 mL de lait froid ou chaud.
- ▼ 4
- Ajouter 6 dosettes rases de poudre (50 g) à 150 mL de lait froid ou chaud.
- Édulcoré** ▼ 3
- Ajouter 7 dosettes rases de poudre (50 g) à 200 mL de lait froid ou chaud.
- ▼ 4
- 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	1668 kJ / 394 kcal	4,1 g 0,6 g	62 g 18 g	0 g	27,2 g	0,08 g
Pour une portion reconstituée en texture bouillie	1128 kJ / 267 kcal	4,4 g 1,9 g	38,2 g 16 g	0 g	18,6 g	0,18 g
Édulcoré						
Pour 100 g de préparation déshydratée	1613 kJ / 381 kcal	4 g 0,64 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 1,88 g	35,5 g 8,5 g	1,6 g	19,1 g	0,18 g



DDM

24 mois

CONDITIONNEMENT

Sucré : Boîte de 900 g  et biscuit en sachet de 50 g 
Édulcoré : Boîtes de 450 et 750 g et sachet de 50 g

COLISAGE

Carton de 6 x 
Carton de 48 x 


le repas





Entrées

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

Texture mixée lisse  | Salées

Astuces du chef



• Décongeler entre 0 et 4°C durant 24h.



• À consommer dès l'ouverture.



• À consommer dans les 72h après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
522 kJ / 125 kcal	9,7 g 1,5 g	6,5 g 2,6 g	1,8 g	2,1 g	0,70 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

RECETTES *Tradi'*

-    Carottes vinaigrette
-    Céleri rémoulade
-    Poireaux vinaigrette
-    Salade de betteraves
-    Salade de chou rouge
-   Salade charcutière
-   Concombres à la crème bulgare

EN FRAIS

80 G / 1 KG

*
*
*
*
*
*
*
















EN SURGELÉ

80 G

*
*

*

RECETTES *Bistro*

-   Taboulé à la méditerranéenne
-  Salade à l'italienne (tomates & basilic)
-    Salade de haricots verts et pommes de terre
-   Crème de poivrons et céleri au chorizo
-    Duo de petits pois carottes à l'estragon
-   Œufs Mimosa à la tomate
-   Salade de lentilles au saumon fumé

*
*
*
*
*
*
*

*

*

*





Riche en
PROTÉINES

Plats complets frais & surgelés

Un large éventail de plats d'ici et d'ailleurs, concoctés par nos chefs.
À découvrir en format mono, duo ou à dresser.

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.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

	Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Salés	579 kJ / 139 kcal	7,0 g 2,1 g	9,8 g 3,0 g	1,3 g	8,5 g	0,53 g
Pauvres en Sel	582 kJ / 140 kcal	7,3 g 2,2 g	9,3 g 2,4 g	1,1 g	8,7 g	0,21 g

<p> DLC 42 jours</p> <p> DDM 24 mois</p>	<p>CONDITIONNEMENT</p> <p>Cassolette de 300 g </p> <p>Barquette multiportion de 1 kg </p>	<p>COLISAGE</p> <p>Carton de 6 x </p> <p>Carton de 2 x </p>
--	--	--

33 Recettes

PLATS DE LA Terre

		EN FRAIS			EN SURGELÉ	
		300 G	300 G	1 KG	300 G	300 G



Riche en
PROTÉINES*

Plats complets stérilisés

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

Texture mixée lisse | Salés et pauvres en sel

14 Recettes

PLATS DE LA Terre

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

PLATS DE LA Mer

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

LE COIN DES Pâtes

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

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.

* Sauf jambon aux deux purées et saumon printanier

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



Plats complets déshydratés

Riche en PROTÉINES

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

Texture potage et mixée lisse - | Salés et pauvres en sel

7 Recettes

PLATS DE LA Terre

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

PLATS DE LA Mer

	SALÉS
Poisson	*

RECETTE Végétarienne

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 0,5 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



Riche en
PROTÉINES

Veloutines plats complets HP/HC

Le petit plat concentré, spécialement créé pour les petits mangeurs.
Tous les avantages nutritionnels d'un plat complet dans un petit grammage!

Texture mixée lisse  | Salées et sucrées

Astuces du chef

- Remettre en température durant 20 à 45 min à 80°C.
- Avant de servir, retirer l'opercule et remuer.

Toutes nos veloutines sont
sources de calcium
et les salées sources d'oméga 3!

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 entièrement les veloutines.

* D'après une étude réalisée en EHPAD









VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

	Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Salées	706 kJ / 169 kcal	8,3 g 0,9 g	13 g 9,2 g	0,6 g	11 g	0,54 g
Sucrées	782 kJ / 187 kcal	10 g 4,3 g	12 g 9,0 g	1,3 g	11 g	0,15 g



 DLC 42 jours	CONDITIONNEMENT Cassolette de 180 g 	COLISAGE Carton de 9 x 
--	---	--

13 Recettes salées, 7 Recettes sucrées

PLATS DE LA *Terre*

-  Dinde à la méditerranéenne
-  Poulet et petits légumes
-  Bœuf printanier
-   Veau carottes
-  Canard pommes de terre
-  Gratin de chou-fleur au jambon
-  Porc fumé haricots verts





PLATS DE LA *Mer*

-  Poisson façon parmentière
-  Saumon aux épinards

LE COIN DES *Pâtes*

-  Pâtes aux épinards

RECETTES *Végétariennes*

-   Courgettes œufs fromage
-   Carottes lentilles au cumin

RECETTE *d'Ailleurs*

-  Tajine de poulet



RECETTES *Sucrées*

-   Café chicorée
-   Caramel
-   Chocolat
-   Fleur d'oranger
-   Fraise
-   Praliné
-   Vanille cannelle





Plats complets Les P'tits Cuisinés

Le P'tit plat surgelé à faible teneur en protéines et pauvre en sel pour la découverte du goût avec juste l'essentiel !

Texture mixée lisse 4 | Pauvres en sel

11 Recettes

PLATS DE LA Terre

- Veau riz carottes
- Jambon pommes de terre
- Bœuf carottes
- Canard petits pois carottes
- Poulet haricots verts
- Porc aux petits légumes
- Dinde aux petits légumes

PLATS DE LA Mer

- Colin riz tomates
- Saumon verdurette
- Poisson blanc épinards poireaux pommes de terre

RECETTE Végétarienne

- Epinards œufs

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.
- Avant de servir retirer l'opercule, et remuer.

Opercule spécifique



Cassolette blanche

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
367 kJ / 88 kcal	3,1 g 0,5 g	11 g 1,2 g	1,1 g	3,7 g	0,07 g

DDM

24 mois

CONDITIONNEMENT

Cassolette de 200 g

COLISAGE

Carton de 6 x



Viandes & Poissons naturels

Vous recherchez des recettes naturelles, pauvres en sel ?
7 recettes vous sont dédiées.

Texture mixée lisse ⁴ | Pauvres en sel

LES Viandes

Dinde
Poulet
Bœuf
Veau
Porc

LES Poissons

Colin
Duo de saumon et lieu

Opercule
spécifique



Cassolette
blanche

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 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
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
Cassolette de 90 g

COLISAGE
Carton de 15 x

Surgelé



Riche en
PROTÉINES

Viandes & Poissons à l'assiette

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 - | 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 10 à 30 min à 80°C.

Avant de servir, retirer l'opercule et remuer.

Cassiolette
blanche



Opercule
spécifique

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

	Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Salés	589 kJ / 141 kcal	7,4 g 1,9 g	3,1 g 1,1 g	0,4 g	15 g	0,72 g
Pauvres en Sel	572 kJ / 137 kcal	7,1 g 2,0 g	3,4 g 0,9 g	0,6 g	15 g	0,25 g

DLC

42 jours

DDM

24 mois

CONDITIONNEMENT

Cassiolette de 100 g







COLISAGE



Carton de 15 x

19 Recettes










HACHÉES OU MIXÉES LISSES

LES Poissons

-   Colin à l'oseille
-   Poisson blanc sauce au beurre blanc citron
-   Saumon basquaise









EN FRAIS				EN SURGELÉ	
HACHÉS		MIXÉS LISSES		HACHÉS	MIXÉS LISSES
SALÉS		SALÉS		SALÉS	SALÉS
*		*		*	*
*		*			
*	*	*	*		

LES Volailles

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

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

LES Viandes

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









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

L'omelette DE LA MAISON

-   Omelette à la tomate

*	*	*			
---	---	---	--	--	--

DÉCLINAISONS au bouillon

-   Bœuf au bouillon
-   Veau au bouillon
-   Volaille au bouillon
-   Duo de poisson au bouillon

*		*			
		*			
		*			
		*			



Viandes & Poissons à trancher

Riche en
PROTÉINES

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



Opercule
spécifique

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

	Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Salés	593 kJ / 142 kcal	7,4 g 2,1 g	3,7 g 1,2 g	0,9 g	15 g	0,73 g
Pauvres en Sel	613 kJ / 147 kcal	7,6 g 2,3 g	4,2 g 1,1 g	1,1 g	16 g	0,22 g

DLC

42 jours

CONDITIONNEMENT

Barquette multiportion de 1 kg





COLISAGE

Carton de 2 x

14 Recettes

HACHÉES OU MIXÉES LISSES

LES Poissons

	Colin à l'oseille
	Poisson blanc sauce au beurre blanc citron
 	Saumon basquaise

HACHÉS

SALÉS

*
*
*





MIXÉS LISSES

SALÉS



*
*
*









LES Volailles

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

*
*
*
*

*
*
*
*

LES Viandes

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

*
*
*
*
*
*

*
*
*
*
*
*

L'omelette DE LA MAISON

 	Omelette à la tomate
--	----------------------

*

*

Pour faire des formes, découvrez également page 31, les solutions Nutrimain®.





Riche en
PROTÉINES

Fondants

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

Texture hachée  | En sauce et nature

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**.


VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G


	Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
En sauce	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 nature:
Barquette 450 g (x30 fondants) 

COLISAGE

Fondants en sauce:
Carton de 6 x 

Fondants nature:
Carton de 2 x 

16 Recettes

EN SAUCE OU NATURES

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 versions nature sont adaptées aux personnes souffrant de troubles de praxie !





Légumes & féculents

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	268 kJ / 64 kcal	1,5 g 0,6 g	8,4 g 3,7 g	4,5 g	3,0 g	0,68 g
Féculents	489 kJ / 117 kcal	5,1 g 2,2 g	13 g 4,0 g	2,5 g	4,7 g	0,73 g



 **DLC**

42 jours

CONDITIONNEMENT
















Cassiolette de 180 g 
Barquette multiportion de 1 kg 

COLISAGE









Carton de 9 x 
Carton de 2 x 

9 Recettes

LES légumes

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

LES féculents

-    Lentilles cuisinées
-   Purée de pommes de terre dauphinoises
-   Purée de riz
-  Semoule aux petits légumes





Riche en
PROTÉINES

Desserts HP/HC **Fortesens**[®]

la gourmandise en plus

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

Texture mixée lisse ▼ 4

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
Nature	418 kJ / 100 kcal	6,1 g 3,4 g	3,0 g 1,4 g	0,7 g	8,0 g	0,12 g
Autres	655 kJ / 156 kcal	6,0 g 1,7 g	14 g 13 g	3,1 g	10 g	0,13 g

DLC
42 jours

CONDITIONNEMENT
Coupelle de 100 g 

COLISAGE
Carton de 24 x 



Gamme Nutrimain® Le concept

Objectif apporter du ludique à l'assiette !
Nutrimain® permet d'apporter une **stimulation sensorielle**
 aux personnes mangeant en textures modifiées.



Des formes et des couleurs
 pour stimuler la vue et
l'appétence



Des aliments
 facilement préhensibles,
 sans casser ni fondre même
 à chaud, pour **l'autonomie**



Des apports nutritionnels
 et des **textures**
garanties



Nos recettes compatibles avec le manger-main sont idéales pour les personnes qui déambulent, souffrent de troubles visuels, praxiques ou d'asthénie !

Mettre en place le manger-main est un vrai projet d'établissement, n'hésitez pas à demander des conseils à votre contact Nutrisens !

Pour les troubles de praxie, pensez également :

- Aux fondants, page 26
- Aux gourdes d'eau gélifiée, Hydrastart !



Vous voulez faire vos propres recettes en manger-main ?

Consultez notre produit, Gel'Easy, page 37 !



Riche en
PROTÉINES

Gamme Nutrimain® Paticubes

Le Plat Complet formé prêt à être consommé !

Texture hachée  | Salés

5 Recettes


Façon cassoulet
Façon paysanne
Façon bœuf stroganoff
Façon tajine
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

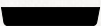
Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
807 kJ / 194 kcal	11 g 3,8 g	12 g 3,0 g	1,2 g	11 g	0,56 g

 **DDM**
18 mois

CONDITIONNEMENT

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

COLISAGE








Carton de 8 x 

Gamme Nutrimain® À trancher




De l'entrée au dessert, faites des formes à volonté !

Texture mixée lisse 4 | Salés

4 Entrées






-   Œufs durs à la macédoine
-   Salade de carottes
-  Salade de betteraves
-   Gaspacho

4 Viandes & poissons

-  Cabillaud
-  Dinde
-  Bœuf
-  Porc






· Riche en ·
PROTÉINES

4 Légumes & féculents

-  Epinards
-  Carottes
-  Coquillettes
-   Pommes de terre dauphinoises

· Riche en ·
PROTÉINES

3 Desserts

-   Pomme
-   Ananas
-   Cassis

Astuces du chef

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




VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G


	Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Entrées	408 kJ / 98 kcal	6,6 g 1,0 g	6,3 g 2,8 g	1,4 g	2,6 g	0,70 g
Viandes & poissons	554 kJ / 132 kcal	5,0 g 1,7 g	4,6 g 3,2 g	1,1 g	17 g	0,91 g
Légumes	268 kJ / 64 kcal	1,5 g 0,6 g	8,4 g 3,7 g	4,5 g	3,0 g	0,68 g
Féculents	489 kJ / 117 kcal	5,1 g 2,2 g	13 g 4,0 g	2,5 g	4,7 g	0,73 g
Desserts	299 kJ / 71 kcal	0,8 g 0,3 g	13 g 12 g	1,1 g	1,7 g	0,13 g

DLC


84 jours
(sauf épinards 70 jours)


CONDITIONNEMENT

Entrées et desserts :
Barquette multiportion de 200 g 

**Viandes, poissons,
légumes & féculents :**
Rouleau de 200 g 

COLISAGE

Entrées et desserts :
Carton de 6 x 

**Viandes, poissons,
légumes & féculents :**
Carton de 10 x 

Chaque fin d'année découvrez...

les Cuisinés mixés en fête

Chez Nutrisens, nous mettons tout en œuvre pour que le repas soit synonyme de **convivialité** et de **partage** grâce à une **cuisine faite avec le cœur**. Ces termes prennent une **saveur particulière** pour les fêtes de fin d'année, c'est pour cela que nous avons créé des recettes pour faire de vos menus de fêtes **un véritable succès !**

De l'entrée au dessert, nous proposons à vos convives des grands classiques ou des recettes plus originales, composées de **produits d'exception** comme le foie gras, le homard, le saumon ou les noix de Saint-Jacques.



Ingredients

Réalisez vous-même vos recettes



Épaissir ou lier vos mets

La *Gomme de Xanthane* est un épaississant végétal d'origine naturelle !

Ses avantages :

- Résistance à l'amylase salivaire
- Goût neutre, incolore et inodore
- Très bonne dispersibilité
- Épaissit à froid et à chaud
- Sans allergènes



Dosage : 2 à 10 g/L de préparation en fonction de la matrice et du résultat souhaité


VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
1040 kJ / 249 kcal	0 g 0 g	36 g 0,5 g	45 g	3,3 g	1,93 g


DDM

24 mois

CONDITIONNEMENT

Boite de 1 kg 

COLISAGE

Carton de 6 x 

Le *Gel' Ami* est un épaississant à base d'amidon de pommes de terre !

Denrée alimentaire Destinée À Des Fins Médicales Spéciales

Ses avantages :

- Très bonne dispersibilité
- Épaissit à froid et à chaud
- Sans allergènes



Dosage : 45 à 105 g/L de préparation en fonction de la matrice et du résultat souhaité


VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
1694 kJ / 399 kcal	<0,5 g 0 g	98 g 0,9 g	<0,5 g	1,4 g	0,45 g


DDM

24 mois

CONDITIONNEMENT

Boite de 300g, 800g et sac de 1kg 

COLISAGE

Carton de 6 x 



Réaliser des formes ou des recettes « Manger-Main »

Gel'Easy®, gélifiant 100% naturel, idéal pour gélifier vos recettes chaudes et froides.

Goût neutre, incolore, inodore et sans allergènes.

Astuces du chef

- 1 Réaliser les recettes souhaitées et mixer la préparation jusqu'à obtenir la texture désirée.
- 2 Isoler $\frac{1}{4}$ de la préparation et y ajouter le Gel'Easy®. Mélanger au fouet.
- 3 Mettre sur le feu jusqu'à un léger frémissement, puis retirer du feu.
- 4 Ajouter les $\frac{3}{4}$ restants de la préparation. Mélanger.
- 5 Couler l'ensemble dans des moules ou en bac gastro.
- 6 Placer en cellule de refroidissement (30 minutes minimum) ou en chambre froide (1h minimum).
- 7 Pour une consommation à chaud, remettre en température pendant 15 à 30 minutes à 80°C maximum en four ou en chariot.

DOSAGES

	Texture formée	Texture manger-main
Entrées Viandes Légumes Féculents Fromages	10 g/kg de préparation	20 g/kg de préparation
Poissons Desserts	10 g/kg de préparation	20 à 30 g/kg de préparation

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
698 kJ / 174 kcal	0 g	0 g	86 g	< 0,5 g	0,45 g

DDM
24 mois

CONDITIONNEMENT
Boite de 800 g

COLISAGE
Carton de 6 x

1 recette, 2 produits, 3 textures

DOS DE COLIN POCHÉ À LA CRÈME ET SES LÉGUMES DU SOLEIL

Pour 10 personnes

- 1 Dans une sauteuse mettre 50 cL de fumet de poisson, 1 carotte, 1 oignon puis 1 kg de colin. Laisser pocher environ 10 min et réserver le poisson.
- 2 Ajouter 20 cL de crème liquide dans le fumet restant et laisser réduire de $\frac{1}{4}$ le tout et réserver le court bouillon.
- 3 Emincer en lanières 300 g de chaque poivron (rouge, jaune et vert). Couper en rondelles 400 g de courgettes.
- 4 Pour chaque garniture séparément : faite revenir dans un peu d'huile d'olive, lorsqu'apparaît une légère coloration verser la valeur d'un verre d'eau, laisser cuire $\frac{2}{3}$ min et réserver.
- 5 Mixer le colin avec son court bouillon, assaisonner avec du sel et du poivre, puis répéter la même opération pour chaque garniture.
- 6 Peser chaque élément mixé afin de pouvoir adapter le dosage d'épaississant et gélifiant.



EPAISSIR AVEC DE LA GOMME DE XANTHANE

- 7 Ajouter **5 g de Gomme de Xanthane par kg** de préparation, en agitant vigoureusement au fouet ou au mixeur, l'épaississement est instantané.
- 8 Dresser votre poisson épaissi selon vos envies, ici en formes de quenelles.



FORMER AVEC GEL'EASY

- 7 Dans une sauteuse, produit par produit, ajouter à l'aide d'un fouet **10 g de Gel'Easy par kg** de préparation, jusqu'à légers frémissements (1 min).
- 8 Verser la préparation dans des moules en silicone pour donner directement des formes originales ou dans des bacs gastro puis réaliser des formes, comme ici au couteau.
- 9 Faire gélifier au moins 45 min en chambre froide.



FAIRE DU MANGER-MAIN AVEC GEL'EASY

- 7 Dans une sauteuse, produit par produit, ajouter à l'aide d'un fouet **20 g de Gel'Easy par kg** de préparation, jusqu'à légers frémissements (1 min).
- 8 Verser la préparation dans des moules en silicone pour donner directement des formes originales ou dans des bacs gastro puis réaliser des formes, comme ici à l'aide d'emporte-pièces.
- 9 Faire gélifier au moins 45 min en chambre froide.

Remettre en température, après avoir filmé le produit, durant environ 20 min au four mixte à 80°C ou en charriot à 100°C.

Enrichir vos plats

Des concentrés de protéines pour faciliter l'enrichissement !



Les concentrés de protéines Nutrisens peuvent se mélanger à des préparations sucrées ou salées, chaudes ou froides



Cuillère doseuse intégrée pour une utilisation facilitée



Incolores et inodores

Nutrisens Forteocare CONCENTRÉ DE PEPTIDES DE COLLAGÈNE



DADFMS



POUR 100 G – SANS GLUTEN



90 g Protéines



Des saveurs préservées, un efficacité nutritionnelle démontrée

- Haute digestibilité (94,8%)
- Permet d'atténuer la perte de masse et de force musculaire¹
- S'incorpore à tous les types de préparation
- Ne modifie ni le goût, ni la texture des aliments :



Nutrisens Forteocare



Neutre





Protéine complète de lait



DDM

12 mois

CONDITIONNEMENT

Boîte de 500 g 
et sachets de 12 g 

COLISAGE

Carton de 6 x 
Carton de 6 étuis de 15 x 

Protipulse CONCENTRÉ DE PROTÉINES DE LACTOSÉRUM



DADFMS



POUR 100 G



87,9 g Protéines





- Riche en acides aminés essentiels / indice chimique = 105
- Protéine à assimilation rapide : participe à la prévention de la dénutrition et de la fonte musculaire
- Bonne dispersibilité : enrichissement à chaud (< 70° C) ou à froid
- Goût neutre



DDM

12 mois

CONDITIONNEMENT

Boîte de 550 g 
et sachets de 12 g 

COLISAGE

Carton de 6 x 
Carton de 6 étuis de 15 x 

¹Ham D.J. - Glycine administration attenuates skeletal muscle wasting in a mouse model of cancer cachexia - Clin Nutr - 2014.



Viandes égrenées

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  | Pauvres en sel

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
Ovin
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
760 kJ / 192 kcal	11 g 4,1 g	0 g 0 g	0 g	20 g	0,20 g

 **DDM**
12 mois

CONDITIONNEMENT
Sac de 5 kg 

COLISAGE
Carton de 5 x 



Purées et flocons de pommes de terre

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

Texture mixée lisse ▽ | Salés

6 Purées ou flocons



- Flocons de pommes de terre
- Purée Bio France
- Purée GM France
- Purée du chef
- Purée complète au lait
- Purée Riche En Protéines (REP)

Riche en calcium et en vitamine D

SALÉS



RENDEMENT DE PURÉE
PAR SAC DE 5KG

- 35 kg
- 30 kg
- 30 kg
- 35 kg
- 30 kg
- 19,3 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
Bio	249 kJ / 59 kcal	0,1 g 0 g	12 g 1,6 g	1,1 g	2,0 g	0 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	NC	1,7 g	0,12 g
Du chef 	218 kJ / 51 kcal	<0,5 g 0 g	11 g 0,5 g	NC	1,5 g	0,02 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	NC	1,5 g	0,03 g
REP	438 kJ / 105 kcal	2,7 g 1,3 g	13 g 2,7 g	1,0 g	7,1 g	0,27 g

DDM





Purée du chef & GM : 24 mois Flocons & Purée REP : 12 mois
 Purée complète au lait : 18 mois Purée Bio : 6 mois

CONDITIONNEMENT

Sac de 5kg
 Purée GM salée aussi en 15kg
 Flocons aussi en 10 et 20kg

Assaisonner vos préparations

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



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

 1 Végétarienne |  3 Sans allergènes

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 bœuf 	5 kcal	0,07 g
Bouillon de légumes	3 kcal	0,73 g
Bouillon de volaille	4 kcal	0,90 g
Bouillon de volaille 	7 kcal	0,02 g

DDM Salés : 12 mois Pauvres en sel : 24 mois	CONDITIONNEMENT Boite de 1 kg 	COLISAGE 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
828 kcal	92 g	AG mono-insaturés 59 g
		AG poly-insaturés 26 g
		Oméga 3 8,5 g

DDM 12 mois	CONDITIONNEMENT Bidon de 5 litres	COLISAGE Carton de 2 bidons + pompe doseuse
-----------------------	---	---

Idée recette : le Hachis Parmentier mixé lisse !

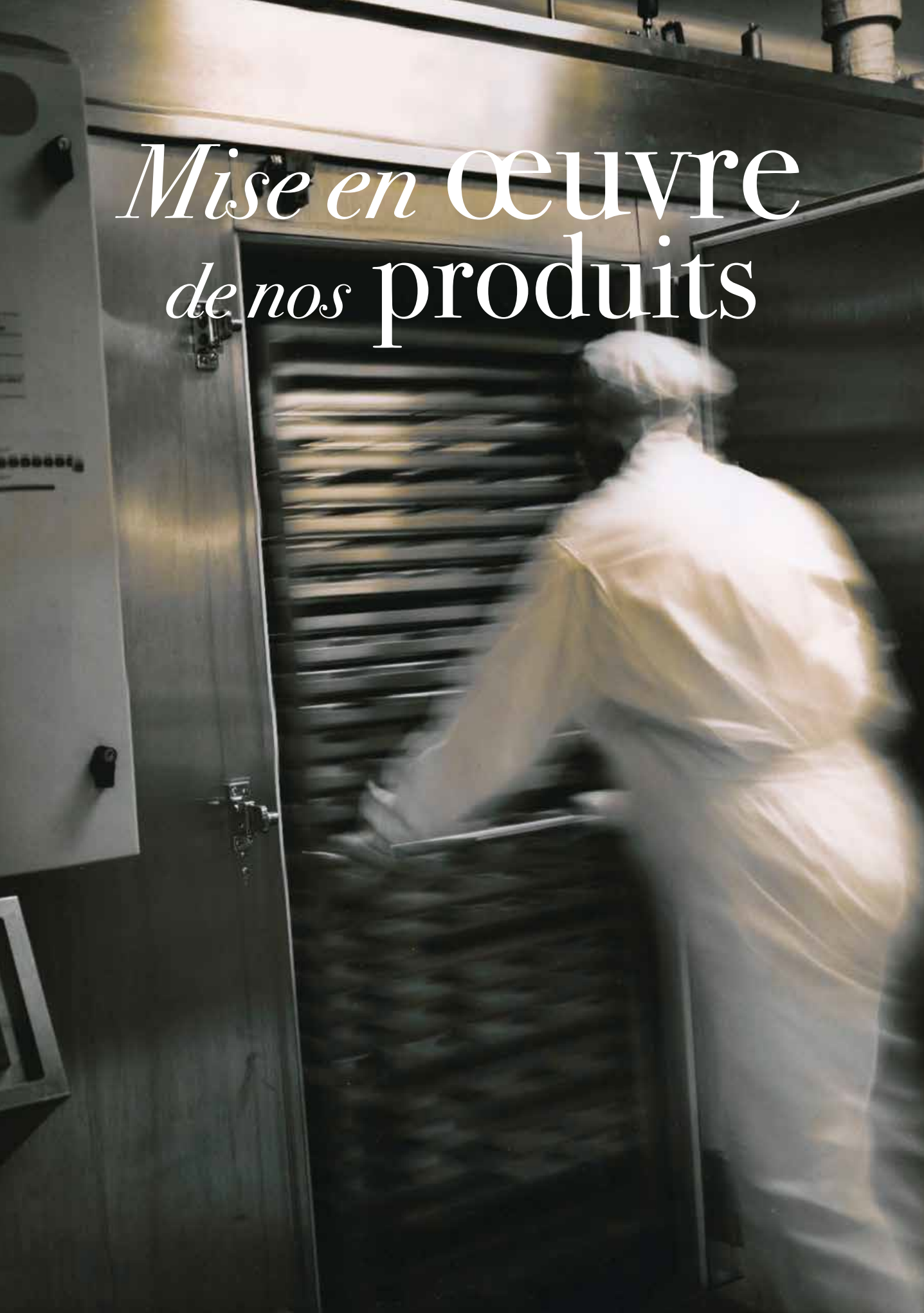
Pour 10 personnes



Préparation 15 min / Remise en température 30 min

- 1 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**.
- 2 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.
- 3 Ajouter le bouillon de bœuf dans la sauteuse et laisser mijoter 3 min environ. Saler, poivrer.
- 4 Mixer la préparation afin d'obtenir la texture lisse souhaitée et réserver le tout.
- 5 Verser la préparation pour **purée GM** en pluie dans 2L d'eau (chaude ou froide) tout en remuant à l'aide d'une spatule.
- 6 Dans un plat mettre la viande puis recouvrir avec la purée.
- 7 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 sèche 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 ou l'induction, procédé 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 300 G	80°C environ 20-45 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	2 minutes 30 - 3 minutes
VELOUTINES 180 G	80°C environ 20-30 minutes		105 - 120°C environ 30-45 minutes	2 minutes - 2 minutes 30
LES P'TITS CUISINÉS 200 G	80°C environ 1 heure		105 - 120°C environ 30-45 minutes*	4 minutes - 5 minutes
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 10-30 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 minute 30
LÉGUMES ET FÉCULENTS 150 G	80°C environ 10-30 minutes		105 - 120°C environ 30-45 minutes	2 minutes - 2 minutes 30

*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.
*Attention à ne pas mettre de sauce au fond
→ dégradation du produit.*

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.

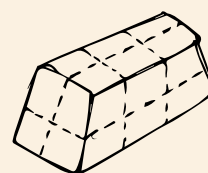


ENTRÉES & DESSERTS

UNE BARQUETTE = 3 PORTIONS

Ils se consomment froids. Nos astuces :

- 1 Passer un coup de couteau sur les bords de la barquette et démouler le produit en écartant les bords de la barquette.
- 2 Réaliser 12 bouchées en coupant le produit : en 2 sur la hauteur, en 2 dans le sens de la longueur et en 3 dans le sens de la largeur.
- 3 Dresser 4 bouchées par assiette, éventuellement accompagnées d'une sauce épaisse (ex : mayonnaise ou coulis de fruit).



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 épaisse (ex : sauce du jour + épaississant).

FONDANTS NATURES

Ils se consomment chauds. Nos astuces :

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

UNE BARQUETTE = 6 PORTIONS

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 PORTIONS

Four à chaleur mixte et chariots de réchauffe		Four à micro-ondes (1200 W)	
Maintenir l'opercule fermé		Entre-ouvrir l'opercule	
SANS DÉCONGÉLATION	APRÈS DÉCONGÉLATION	SANS DÉCONGÉLATION	APRÈS DÉCONGÉLATION
80°C-100°C maximum / 45 minutes	80°C-100°C maximum / 30 minutes	3 minutes	1 minute - 1 minute 30

Codes produits

NUTRIDEJ (900G)	
PPC008	NUTRIDEJ BISCUIT
PPC010	NUTRIDEJ MIEL
PPC011	NUTRIDEJ PRALINÉ
PPC023	NUTRIDEJ VANILLE
CÉRÉALNUT 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	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE
EVIA20	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ
EVIA21	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO
EVIA23	DUO DE PETITS POIS CAROTTES À L'ESTRAGON
EVIA24	CAROTTES VINAIGRETTE
EVIA25	CÉLERI REMOULADE
EVIA26	SALADE DE BETTERAVES
EVIA28	SALADE À L'ITALIENNE
EVIA32	SALADE DE HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE
EVIA35	SALADE DE CHOU ROUGE
EVIA37	OEUF MIMOSA À LA TOMATE
EVIA38	POIREAUX VINAIGRETTE
EVIA39	SALADE CHARCUTIÈRE
EVIA42	CONCOMBRES À LA CRÈME BULGARE

ENTRÉES À PARTAGER EN FRAIS (1KG)	
ENMA17	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE
ENMA20	SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ
ENMA21	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO
ENMA23	DUO DE PETITS POIS CAROTTES À L'ESTRAGON
ENMA24	CAROTTES VINAIGRETTE
ENMA25	CÉLERI REMOULADE
ENMA26	SALADE DE BETTERAVES
ENMA28	SALADE À L'ITALIENNE
ENMA32	SALADE DE HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE
ENMA35	SALADE DE CHOU ROUGE
ENMA37	OEUF MIMOSA À LA TOMATE
ENMA38	POIREAUX VINAIGRETTE
ENMA39	SALADE CHARCUTIÈRE
ENMA42	CONCOMBRES À LA CRÈME BULGARE

ENTRÉES VERRINES EN SURGELÉ (80G)	
ZEIA17	TABOULÉ À LA MÉDITERRANÉENNE
ZEIA21	CRÈME DE POIVRONS ET CÉLERI AU CHORIZO
ZEIA24	CAROTTES VINAIGRETTE
ZEIA25	CÉLERI REMOULADE
ZEIA26	SALADE DE BETTERAVES
ZEIA37	OEUF MIMOSA À LA TOMATE

PLATS COMPLETS SALÉS EN FRAIS (300G)	
PSIA05	POULET HARICOTS VERTS
PSIA17	SOUFFLÉ AU FROMAGE
PSIA20	CHOUROUTE
PSIA22	PAËLLA POULET ET CHORIZO
PSIA25	CURRY POULET AUX CAROTTES ET OIGNONS
PSIA26	POIVRONS FARCIS À LA DINDE
PSIA31	PÂTES À LA BOLOGNAISE
PSIA33	CASSOULET
PSIA39	PÂTES AU BASILIC ET GRANA PADANO
PSIA40	PÂTES À LA SAUCE TOMATE
PSIA41	PÂTES À LA CARBONARA
PSIA42	SAUTÉ DE PORC AU CHOU ROUGE
PSIA44	OEUF CHOU-FLEUR À LA BÉCHAMEL
PSIA45	PARMENTIER DE LA MER
PSIA47	ENDIVES AU JAMBON
PSIA48	TOMATES FARCIES
PSIA49	VEAU ORLOFF
PSIA50	PARMENTIER DE BOEUF
PSIA51	QUICHE JAMBON
PSIA52	POISSON CUISINÉ ET SON RIZ
PSIA59	POISSON BLANC PURÉE DE BROCOLIS AU CITRON

PLATS COMPLETS DUO SALÉS EN FRAIS (300G)	
PSID06	PAUPIETTES DE VEAU DINDE À LA TOMATE
PSID30	BOEUF BOURGUIGNON POMMES DE TERRE
PSID32	BLANQUETTE DE VEAU ET DE DINDE AU RIZ
PSID38	BOEUF HARICOTS VERTS PERSILLADE
PSID39	CANARD À L'ORANGE, PURÉE DE CAROTTES
PSID40	DINDE PETITS POIS CAROTTES
PSID42	BOUDIN NOIR AUX POMMES
PSID43	POULET AUX BROCOLIS ET GIROLLES
PSID44	POISSON BLANC ET PURÉE DE POTIRON

PLATS COMPLETS PAUVRES EN SEL EN FRAIS (300G)	
PSIS05	POULET HARICOTS VERTS
PSIS25	CURRY DE POULET AUX CAROTTES ET OIGNONS
PSIS34	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET AU FROMAGE
PSIS42	SAUTÉ DE PORC AU CHOU ROUGE
PSIS45	PARMENTIER DE LA MER
PSIS50	PARMENTIER DE BOEUF
PSIS52	POISSON CUISINÉ ET SON RIZ
PSIS59	POISSON BLANC PURÉE DE BROCOLIS AU CITRON
PSIS60	QUICHE AUX LÉGUMES DU SOLEIL
PSIS61	VEAU À L'ESTRAGON ET PETITS POIS

PLATS COMPLETS SALÉS EN SURGELÉ *6 (300G)	
SPDA05	POULET HARICOTS VERTS
SPDA17	SOUFFLÉ AU FROMAGE
SPDA22	PAËLLA POULET ET CHORIZO
SPDA25	CURRY DE POULET AUX CAROTTES ET OIGNONS
SPDA26	POIVRONS FARCIS À LA DINDE
SPDA33	CASSOULET

SPDA44	OEUF CHOU-FLEUR À LA BÉCHAMEL
SPDA45	PARMENTIER DE LA MER
SPDA47	ENDIVES AU JAMBON
SPDA48	TOMATES FARCIES
SPDA49	VEAU ORLOFF
SPDA50	PARMENTIER DE BOEUF
SPDA51	QUICHE AU JAMBON
SPDA52	POISSON CUISINÉ ET SON RIZ

PLATS COMPLETS PAUVRES EN SEL EN SURGELÉ *6 (300G)	
SPDS17	SOUFFLÉ AU FROMAGE
SPDS25	CURRY DE POULET AUX CAROTTES ET OIGNONS

PLATS COMPLETS STÉRILISÉS (300G)	
PMS001	VOLAILLE À LA CRÈME
PMS002	BŒUF AUX CAROTTES
PMS003	COLIN ET RIZ FORESTIER
PMS005	DINDE ET HARICOTS VERTS
PMS006	HACHIS PARMENTIER
PMS007	JAMBON AUX DEUX PURÉES
PMS009	PÂTES À LA BOLOGNAISE
PMS011	PORC À LA PROVENCALE
PMS013	VOLAILLE PRINTANIÈRE
PMS014	VOLAILLE RATATOUILLE
PMS015	SAUMON PRINTANIER
PMS016	THON ET CAROTTES
PMS017	BŒUF ET PÂTES SANS RÉSIDU
PMS018	VOLAILLE ET COQUILLETES SANS RÉSIDU
PMS019	BŒUF AUX CAROTTES PAUVRES EN SEL
PMS020	DINDE ET HARICOTS VERTS PAUVRES EN SEL

PLATS COMPLETS DESHYDRATÉS (350G)	
PSDO01	BŒUF AUX CAROTTES
PSDO02	JAMBON AUX DEUX PURÉES
PSDO03	POISSON
PSDO04	OEUF À LA PROVENCALE
PSDO05	PORC ET PURÉE POMMES DE TERRE
PSDO06	VEAU PRINTANIER
PSDO07	VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES
PSDO09	VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES PAUVRE EN SEL

VELOUTINES SALÉES (180G)	
VEAA02	VEAU CAROTTES
VEAA04	BOEUF PRINTANIER
VEAA05	DINDE À LA MÉDITERRANÉENNE
VEAA12	PORC FUMÉ HARICOTS VERTS
VEAA13	TAJINE DE POULET
VEAA15	SAUMON AUX ÉPINARDS
VEAA16	POISSON FAÇON PARMENTIÈRE
VEAA17	COURGETTES OEUF FROMAGE
VEAA19	CANARD POMMES DE TERRE
VEAA22	GRATIN DE CHOU-FLEUR AU JAMBON
VEAA23	PÂTES AUX ÉPINARDS
VEAA24	CAROTTES LENTILLES AU CUMIN
VEAA25	POULET ET PETITS LÉGUMES

VELOUTINES SUCRÉES (180G)	
VEUA02	VANILLE CANNELLE
VEUA03	CAFÉ CHICORÉE
VEUA04	FLEUR D'ORANGER
VEUA05	CHOCOLAT
VEUA06	FRAISE
VEUA07	PRALINÉ
VEUA08	CARAMEL

PLATS COMPLETS LES P'TITS CUISINÉS (200G)	
SBIS01	CAROTTES VEAU ET RIZ
SBIS02	TOMATE RIZ COLIN
SBIS03	POISSON BLANC ÉPINARDS POIREAUX POMMES DE TERRE
SBIS04	ÉPINARDS OEUF
SBIS05	POMMES DE TERRE JAMBON
SBIS06	CAROTTES BOEUF
SBIS07	PETITS POIS CAROTTES CANARD
SBIS08	HARICOTS VERTS POULET
SBIS09	PETITS LÉGUMES PORC
SBIS10	PETITS LÉGUMES DINDE
SBIS11	SAUMON VERDURETTE

VIANDES ET POISSONS MIXÉS LISSES NATURES EN SURGELÉ (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 À L'OSEILLE
CHIA03	JAMBON BRAISÉ
CHIA04	BOEUF BOURGUIGNON
CHIA06	BŒUF AUX CAROTTES
CHIA08	DINDE À L'ESTRAGON
CHIA13	BLANQUETTE DE VEAU
CHIA14	POULET AU CITRON
CHIA15	CANARD DINDE VIGNERONNE
CHIA18	FRICASSÉE DE POULET À L'ANCIENNE
CHIA22	OSSO BUCCO DE VEAU ET DINDE
CHIA25	PORC À LA DIABLE
CHIA30	POULET À LA MOUTARDE
CHIA31	OMELETTE À LA TOMATE
CHIA32	SAUMON BASQUAISE
CHIA33	POISSON BLANC SAUCE AU BEURRE BLANC CITRON

VIANDES ET POISSONS HACHÉS PAUVRES EN SEL EN FRAIS (100G)

CHIS06	BOEUF AUX CAROTTES
CHIS15	CANARD DINDE VIGNERONNE
CHIS25	PORC À LA DIABLE
CHIS28	BOEUF AU BOUILLON
CHIS30	POULET À LA MOUTARDE
CHIS31	OMELETTE À LA TOMATE
CHIS32	SAUMON BASQUAISE

VIANDES ET POISSONS MIXÉS LISSES SALÉS EN FRAIS (100G)

CMIA01	COLIN À OSEILLE
CMIA03	JAMBON BRAISÉ
CMIA04	BOEUF BOURGUIGNON
CMIA06	BOEUF AUX CAROTTES
CMIA08	DINDE À L'ESTRAGON
CMIA13	BLANQUETTE DE VEAU
CMIA14	POULET AU CITRON
CMIA15	CANARD DINDE VIGNERONNE
CMIA18	FRICASSÉE DE POULET À L'ANCIENNE
CMIA22	OSSO BUCCO DE VEAU ET DINDE
CMIA25	PORC À LA DIABLE
CMIA30	POULET À LA MOUTARDE
CMIA31	OMELETTE À LA TOMATE
CMIA32	SAUMON BASQUAISE
CMIA33	POISSON BLANC SAUCE AU BEURRE BLANC CITRON

VIANDES ET POISSONS MIXÉS LISSES PAUVRES EN SEL EN FRAIS (100G)

CMIS06	BOEUF AUX CAROTTES
CMIS25	PORC À LA DIABLE
CMIS26	VOLAILLE AU BOUILLON
CMIS27	DUO DE POISSON AU BOUILLON
CMIS28	BŒUF AU BOUILLON
CMIS29	VEAU AU BOUILLON
CMIS30	POULET À LA MOUTARDE
CMIS32	SAUMON BASQUAISE

VIANDES ET POISSONS HACHÉS SALÉS EN SURGELÉ (100G)

ZHIA01	COLIN À L'OSEILLE
ZHIA06	BOEUF AUX CAROTTES
ZHIA14	POULET AU CITRON

VIANDES ET POISSONS MIXÉS LISSES SALÉS EN SURGELÉ (100G)

ZMIA01	COLIN À L'OSEILLE
ZMIA06	BOEUF AUX CAROTTES
ZMIA14	POULET AU CITRON

VIANDES ET POISSONS HACHÉS SALÉS EN FRAIS (1KG)

HCMA01	COLIN À L'OSEILLE
HCMA03	JAMBON BRAISÉ
HCMA04	BOEUF BOURGUIGNON
HCMA06	BOEUF AUX CAROTTES
HCMA08	DINDE À L'ESTRAGON
HCMA13	BLANQUETTE VEAU
HCMA15	CANARD DINDE VIGNERONNE
HCMA18	FRICASSÉE DE POULET À L'ANCIENNE

HCMA22	OSSO BUCCO DE VEAU ET DINDE
HCMA25	PORC À LA DIABLE
HCMA30	POULET À LA MOUTARDE
HCMA31	OMELETTE À LA TOMATE
HCMA32	SAUMON BASQUAISE
HCMA33	POISSON BLANC SAUCE AU BEURRE BLANC CITRON

VIANDES ET POISSONS MIXÉS LISSES SALÉS EN FRAIS (1KG)

HFMA01	COLIN À L'OSEILLE
HFMA03	JAMBON BRAISÉ
HFMA04	BOEUF BOURGUIGNON
HFMA06	BOEUF AUX CAROTTES
HFMA08	DINDE À L'ESTRAGON
HFMA13	BLANQUETTE VEAU
HFMA15	CANARD DINDE VIGNERONNE
HFMA18	FRICASSÉE DE POULET À L'ANCIENNE
HFMA22	OSSO BUCCO DE VEAU ET DINDE
HFMA25	PORC À LA DIABLE
HFMA30	POULET À LA MOUTARDE
HFMA31	OMELETTE À LA TOMATE
HFMA32	SAUMON BASQUAISE
HFMA33	POISSON BLANC SAUCE AU BEURRE BLANC CITRON

VIANDES ET POISSONS MIXÉS LISSES PAUVRES EN SEL EN FRAIS (1KG)

HFMS06	BOEUF AUX CAROTTES
HFMS13	BLANQUETTE DE VEAU
HFMS15	CANARD DINDE VIGNERONNE
HFMS25	PORC À LA DIABLE
HFMS30	POULET À LA MOUTARDE
HFMS32	SAUMON BASQUAISE
HFMS33	POISSON BLANC SAUCE AU BEURRE BLANC CITRON

FONDANTS EN SAUCE (150G)

FDIA03	BLANQUETTE DE VEAU
FDIA06	DINDE AUX GIROLLES
FDIA09	CANARD AUX OLIVES
FDIA10	POULET BASQUAISE
FDIA11	BOEUF BOURGUIGNON
FDIA13	BOEUF À LA NAPOLITAINE
FDIA14	PORC SAUCE AIGRE DOUCE
FDIA15	COLIN À LA CRÈME

FONDANTS NATURES (450G)

FDNS01	BOEUF
FDNS02	VEAU
FDNS04	PORC
FDNS05	DINDE
FDNS06	COLIN
FDNS07	POULET
FDNS08	CANARD
FDNS09	JAMBON

LÉGUMES ET FÉCULENTS (180G)

LGIA01	PURÉE DE CAROTTES
LGIA02	PURÉE DE CÉLÉRI
LGIA03	PURÉE DE HARICOTS VERTS
LGIA04	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
LGIA05	RATATOUILLE NIÇOISE
LGIA07	PURÉE DE POMMES DE TERRE DAUPHINOISES
LGIA10	SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
LGIA11	LENTILLES CUISINÉES
LGIA12	PURÉE DE RIZ

LÉGUMES ET FÉCULENTS (1KG)

LGMA01	PURÉE DE CAROTTES
LGMA02	PURÉE DE CÉLÉRI
LGMA03	PURÉE DE HARICOTS VERTS
LGMA04	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
LGMA05	RATATOUILLE NIÇOISE
LGMA07	PURÉE DE POMMES DE TERRE DAUPHINOISE
LGMA10	SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
LGMA11	LENTILLES CUISINÉES
LGMA12	PURÉE DE RIZ

DESSERTS PATISSIERS (100G)

LACA01	CRÈME VANILLE
LACA02	CRÈME CHOCOLAT
LACA03	CRÈME CARAMEL
LACA04	NATURE
LACA07	CRÈME PÊCHE MELBA

LACA09	CRÈME PARIS BREST
LACA16	CRÈME SAVEUR RHUM RAISIN
LACA17	CRÈME SAVEUR FORÊT-NOIRE
LACA18	CRÈME SAVEUR TARTE CITRON MERINGUÉE
LACA19	CRÈME SAVEUR TIRAMISU
LACA20	CRÈME SAVEUR TARTE À LA FRAISE

PLATS COMPLETS PARTICUBES

PMIA01	FAÇON CASSOULET
PMIA02	FAÇON PAYSANNE
PMIA03	FAÇON BOEUF STROGONOFF
PMIA04	FAÇON TAJINE
PMIA05	POISSON BLANC, POIREAUX À LA CRÈME

NUTRIMAIN ENTRÉES (200G)

EMIA08	ŒUFS DURS À LA MACEDOINE
EMIA09	SALADE DE CAROTTES
EMIA10	SALADE DE BETTERAVES
EMIA12	GASPACHO

NUTRIMAIN VIANDES ET POISSONS (200G)

VMIA01	BOEUF
VMIA02	PORC
VMIA03	DINDE
VMIA05	CABILLAUD

NUTRIMAIN LÉGUMES ET FÉCULENTS (200G)

LMIA01	CAROTTES
LMIA02	ÉPINARDS
LMIA04	COQUILLETES
LMIA05	POMMES DE TERRE DAUPHINOISES

NUTRIMAIN DESSERTS (200G)

DMIA08	POMME
DMIA09	ANANAS
DMIA10	CASSIS

EPAISSIR ET FORMER VOS RECETTES

TMIO03	GEL'EASY BOITE 800G
PEPO05	GEL'AMI BOITE 300G
PEPO06	GEL'AMI BOITE 800G
PEPO07	GEL'AMI SAC 1KG
PEPO19	GOMME DE XANTHANE BOITE 1KG

DÉNUTRITION

PPRO08	PROTIPULSE LACTOSERUM BOITE 550G
PPRO11	FORTEOCARE COLLAGÈNE BOITE 500G
PPRO14	FORTEOCARE ÉTUI 15 SACHETS
PPRO16	PROTIPULSE ÉTUI 15 SACHETS

VIANDES CUITES ÉGRÉNÉES EN SURGELÉ IQF (5KG)

BOVCI125FRK5	BOEUF
CAVC60510K5	CANARD
DIVC60610K5	DINDE
JAVC61125K5	JAMBON
OVVC003K5	OVIN
PLVC60910K5	POULET
POVC61120K5	PORC
VEVC61225K5	VEAU

PURÉES DSHYDRATÉES ET FLOCONS DE POMMES DE TERRE

PDT001	FLOCONS DE POMMES DE TERRE 10KG
PDT002	FLOCONS DE POMMES DE TERRE 20KG
PDT003	FLOCONS DE POMMES DE TERRE 5KG
PDT004	PURÉE COMPLÈTE 5KG
PDT005	PURÉE COMPLÈTE PAUVRE EN SEL 5KG
PDT006	PURÉE DU CHEF PAUVRE EN SEL 5KG
PDT011	PURÉE BIO 5KG
PDT020	PURÉE GM FRANCE 5 KG
PDT021	PURÉE GM FRANCE 15 KG
PDT022	PURÉE GM FRANCE PAUVRE EN SEL 5KG
PEN004	PURÉE HP 5KG

ASSAISONNER VOS PRÉPARATIONS

BOP001	BOUILLON DE BOEUF 1KG
BOP002	BOUILLON DE LÉGUMES 1KG
BOP003	BOUILLON DE VOLAILLE SALÉ 1KG
BOP005	BOUILLON DE VOLAILLE PAUVRE EN SEL 1KG
BOP006	BOUILLON DE BOEUF PAUVRE EN SEL 1KG
ASS008	NUTRIBEUR BIDON 5L

Au menu

les Cuisinés mixés



P. 1

Édito

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

P. 8

Le Petit Déjeuner

Nutri'Déj
Céréal'Nut HP+



P. 11

Le Repas

Entrées
Plats complets
Viandes et Poissons | Légumes et féculents
Desserts

P. 31

Gamme Nutrimain®

Gamme Nutrimain® Le concept
Gamme Nutrimain® Paticubes
Gamme Nutrimain® À trancher



P. 35

Ingrédients

Épaissir et former vos recettes
Dénutrition
Bases culinaires

P. 44

Mise en œuvre de nos produits

Quel matériel utiliser?
Nos conseils de remise en température
Mise en œuvre des Nutrimain®



NUTRISENS*

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://lc.cx/SKvf



www.linkedin.com/
company/nutrisens



www.instagram.com/
nutrisens_nutrition