



LA CONFIANCE À DOMICILE

# DES REPAS À LA CARTE PERSONNALISÉS LIVRÉS À DOMICILE



*Bien manger  
chaque jours*

Cuisine Régionale

De notre cuisine à vos assiettes

*Entreprise familiale  
depuis 2003*



# Sommaire

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| À propos de l'entreprise    | 03 |
| Nos menus et tarifs         | 04 |
| Des menus adaptés           | 05 |
| Notre fonctionnement        | 06 |
| Tout savoir sur nos viandes | 07 |
| Pour un démarrage           | 08 |
| Nos autres services         | 09 |
| Des questions, des réponses | 10 |

# À propos de l'Entreprise

## Notre agence de Vannes

Implantée sur le territoire vannetais depuis 2010, notre agence est installée depuis plus de 15 ans au service des seniors et de leurs familles.

Nous accompagnons au quotidien les personnes âgées.

**Notre mission** : contribuer au maintien à domicile, à la sécurité alimentaire et au bien-être de chaque bénéficiaire.



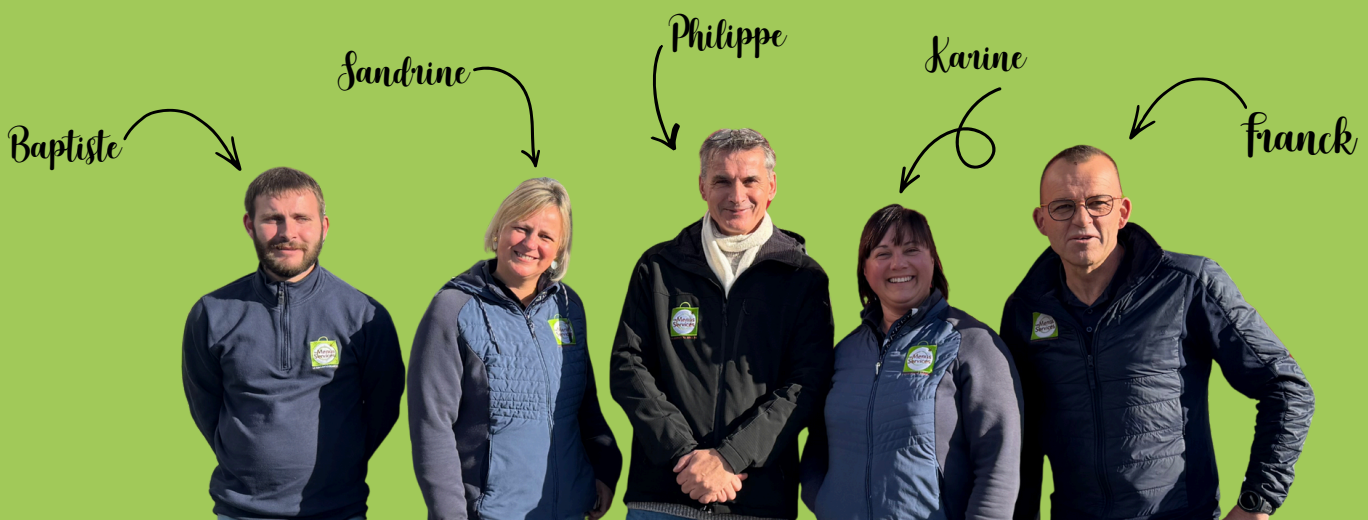
## Un accompagnement humain au quotidien

Chaque personne accompagnée bénéficie d'un **livreur attitré**, favorisant une relation de confiance et un véritable lien de proximité.

Notre agence repose sur une équipe à taille humaine, impliquée et présente sur le terrain au quotidien :

- 4 chauffeurs-livreurs
- Un responsable d'agence
- Une diététicienne au sein de l'agence, pour l'accompagnement nutritionnel et une assistante commerciale

Nous disposons de **nos propres cuisines** et d'une **logistique internalisée**, garantissant autonomie, réactivité et qualité de service.



# Nos menus et tarifs

## Menu Plaisir à la carte - Avec du choix 15,25€ (11,34 € après crédit d'impôt)

### ENTRÉE

Terrine de lapin ou salade de riz et petits légumes ou Velouté ou Potage de légumes, ...

### PLAT

Sauté de veau au marengo ou Filet de merlu sauce beurre blanc ou Hachis parmentier, ...

### GARNITURE

Purée de légumes ou Pommes de terres rissolées ou Haricots verts vapeur

### LAITAGE

Buchette de chèvre ou Camembert ou Yaourt nature ou Petit Suisses, ...

### DESSERT

Crumble fruits rouges ou Pomme ou Compote pomme mangue ou Croustillant chocolat, ...

Respecte les régimes **Sans Sel/ Diabétique** ou **Mixé**

Chaque repas peut être ajusté, avec la possibilité d'ajouter ou de retirer des composantes.

D'autres formules sont également disponibles, notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner et vous orienter vers la solution la plus adaptée.



## Menu du jour - Sans choix 12€ (9,52 € après crédit d'impôt)

### ENTRÉE

Feuilleté

### PLAT

Filet de poulet sauce crème aux morilles

### GARNITURE

Carottes échalotes

### LAITAGE

Buche du pilat aux noix

### DESSERT

Carré abricot

Sans Régime particulier - Proposition unique

## Menu Gourmet - 21€ (17,07 € après crédit d'impôt)

### ENTRÉE

Presse de canard au chutney ou Mousse de betteraves et dés de brebis, ...

### PLAT

Medaillon de veau au vin ou Filet de perche sauce verdurette, ...

### GARNITURE

Purée de pdt à l'huile de truffe ou Blettes sautées à la crème

### LAITAGE

Morbier et noix ou Suisses au miel

### DESSERT

Dessert gourmand à la vanille ou Gâteau mangue passion

Sans Régime particulier mais avec du choix

# Des menus adaptés

## En fonction du régime et vos besoins de santé

- **Gammes de menus spécifiques** : **diabétique, sans sel et mixé**, conçues pour répondre aux besoins nutritionnels particuliers
- Plats **faciles à manger**, adaptés aux personnes présentant des difficultés de dentition, de mastication ou de préhension
- **Accompagnement diététique** assuré par Anna, diététicienne au sein de l'agence, pour le choix des menus et le suivi nutritionnel

Nous garantissons un équilibre nutritionnel, un confort alimentaire et le plaisir de manger au quotidien.

## Pour la journée

Une formule complète, équilibrée et adaptable à vos besoins.

Avec la possibilité d'ajouter des composants supplémentaires (potage, entrée, garniture, laitage ou dessert).

Elle offre une solution plus large qu'un menu de base et peut être adaptée selon vos habitudes alimentaires.

La composition de la formule se fait avec l'agence, en fonction de vos préférences.

## Pour le soir

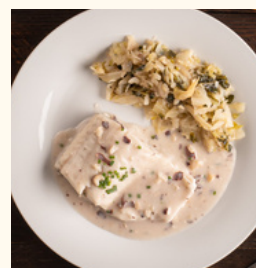
Des compléments simples pour le dîner.

Pour le soir, il est possible d'ajouter un potage et/ou un repas complet salé ou sucré, afin de compléter le repas de la journée.

Par exemple :

**SALÉ** : Feuilleté poulet, Pdt poulet tomate, ...

**SUCRÉ** : Crème grand-mère vanille avoine, Crème aux oeufs café, ...



# Notre Fonctionnement

## Préparation

Dans nos cuisines

## Distribution

Dans chaque agence

## Mise en sac

Les livreurs assurent  
la préparation des  
sacs

## Livraison

Au domicile



## La liaison froide

Nos repas sont préparés dans notre cuisine puis livrés directement dans la chambre froide de l'agence.

Afin de garantir une sécurité alimentaire, l'ensemble des repas est transporté et livré en liaison froide.

Lors de la livraison à domicile, les repas sont déposés directement dans le réfrigérateur de nos bénéficiaires.

Ils n'ont ensuite plus qu'à réchauffer leurs plats et les déguster.

Pour assurer le maintien de la température pendant le transport entre le camion et le domicile, des glacières sont utilisées.

Les repas ne sont jamais laissés dans des glacières au bas de la porte, garantissant ainsi la qualité et la sécurité des produits livrés.

## Nos barquettes

Nos emballages répondent aux critères du règlement CE n°1935/2004 et sont thermoscellés par un film plastique transparent qui assure une parfaite conservation des aliments à J+5.

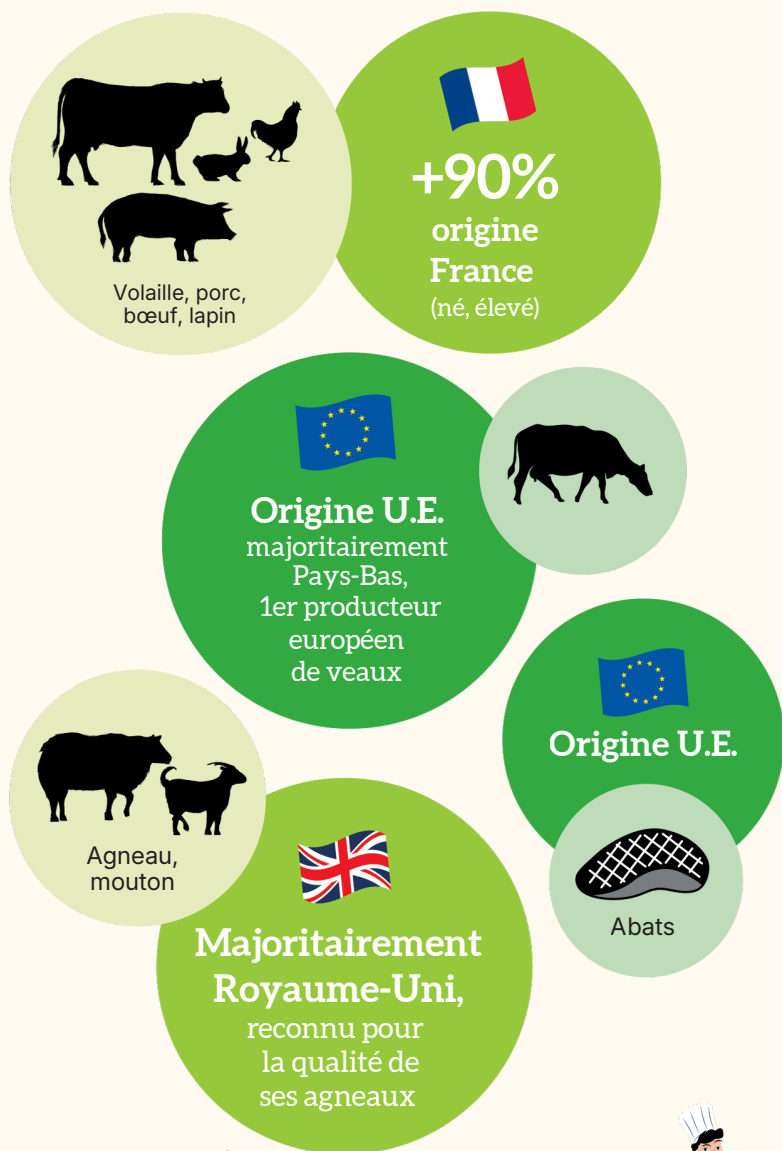
Sur les étiquettes nous inscrivons systématiquement les éléments importants :

- Nom du produit
- Date de fabrication (sous format lot généralement)
- Date limite de consommation
- Temps de réchauffage et puissance conseillée pour un réchauffage au micro-ondes
- Le numéro d'agrément de la cuisine
- Une inscription pour différencier les produits spécifiques aux régimes

# Tout savoir sur nos viandes

Nous nous appliquons chaque jour à sélectionner pour vous les meilleures viandes, avec pour objectif de vous servir une alimentation saine, sûre et durable.

Nous nous adressons directement aux éleveurs, bouchers, abatteurs par le biais de groupements rassemblant des agriculteurs coopérateurs.



C'est une coopérative bretonne qui nous offre une viande de qualité bouchère, façonnée dans ses propres ateliers de découpe par des experts bouchers passionnés.

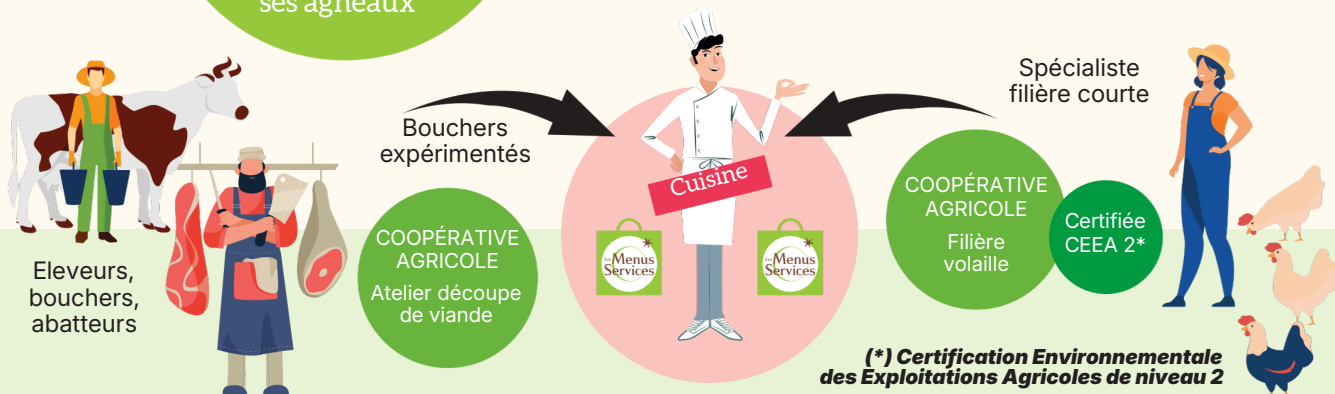


Nos volailles proviennent d'une coopérative basée en Loire Atlantique et spécialiste de tous les produits de volaille en filière courte. Elles sont certifiées CEEA 2\*, certification qui repose sur ces 4 piliers :

- Préservation de la biodiversité
- Gestion de la fertilisation
- Stratégie phytosanitaire
- Gestion de la ressource en eau

Cette certification permet également à nos volailles d'être éligibles à la loi Egalim en tant que produit de qualité et durable. Cette loi a pour objectif de favoriser une alimentation saine, sûre et durable.

Ces collaborations nous permettent de bénéficier du savoir-faire de producteurs directement impliqués, d'une traçabilité assurée tout au long de la chaîne et bien sûr, de produits de qualité.



# Pour un démarrage



## PRISE DE CONTACT AVEC L'AGENCE

Au : 02.90.76.80.62

ou par mail :

[vannes@les-menus-services.com](mailto:vannes@les-menus-services.com)

## COMMANDE PAR TÉLÉPHONE, MAIL OU EN LIGNE

Nous pouvons venir à votre rencontre lors d'un rendez-vous à domicile

Choix des menus via un bon de commande **PAPIER** transmis chaque semaine par son livreur, ou, la commande **EN LIGNE** grâce à notre espace client.

## LIVRAISON DE REPAS 3 FOIS PAR SEMAINE

Passages à **horaires réguliers**, assurés par le même chauffeur-livreur.

*Le délai de prévenance : Nécessaire et raisonnable à notre organisation pour annuler ou arrêter la prestation : un tableau de livraison indiquant les jours de passage et le délai d'annulation est transmis (Doc de Bienvenue).*

## DÉGUSTATION

Vous n'avez plus qu'à réchauffer au micro-ondes (1 min 30 à 2 minutes, selon vos préférences), au four ou à la poêle.

# Nos autres services

## La Téléassistance

La téléassistance est une solution simple et sécurisante pour rester indépendant chez soi, tout en bénéficiant d'une assistance disponible 24h/24 et 7j/7.

En cas de chute, de malaise, d'angoisse ou de situation inhabituelle, le bénéficiaire peut déclencher une alerte à tout moment grâce à un bouton porté au poignet ou autour du cou.

L'appel est immédiatement pris en charge par un plateau d'assistance, qui évalue la situation et contacte, si nécessaire, les proches ou les services d'urgence.



### Une installation simple et sécurisée :

Le matériel est installé gratuitement au domicile, par nos soins.

La solution fonctionne :

- avec une ligne téléphonique fixe,
- ou via le réseau GSM, pour les logements sans ligne fixe.

### Des options adaptées aux besoins :

- Détecteur de chute, avec déclenchement automatique en cas de perte de connaissance
- Bouton d'alerte géolocalisé, permettant d'envoyer une alerte même en dehors du domicile
- Assistance psychologique et prévention des situations à risque

## Petit bricolage et jardinage

### Petit bricolage

Nous pouvons vous aider pour de petits travaux du quotidien, tels que :

- Monter ou ajuster un meuble (armoire, étagère, petit mobilier)
- Fixer des éléments simples (cadres, luminaires, accessoires)
- Réaliser de petits ajustements dans le logement

Ces interventions concernent uniquement du petit bricolage, ne nécessitant pas de travaux lourds ni de compétences spécialisées.

### Petit jardinage

Nous intervenons également pour l'entretien courant du jardin, notamment :

- Tonte de la pelouse
- Taille de haies
- Entretien général du jardin (désherbage, nettoyage, ramassage des feuilles)

Ces prestations visent à maintenir un jardin propre et agréable, sans travaux d'aménagement ou d'élagage complexe.



# DES QUESTIONS... ET DES RÉPONSES

## Difficultés à accepter la perte d'autonomie et à déléguer la préparation des repas : pourquoi mettre en place un portage de repas ?

- Pour bénéficier de bons petits plats, directement livrés à domicile sans avoir besoin de faire les courses, ni la cuisine... Des tâches qui peuvent nécessiter de marcher beaucoup, porter des charges et/ou passer du temps en station debout.
- Pour **manger varié et équilibré**, en se faisant plaisir et en profitant de petits plats mijotés sans avoir besoin de consommer les restes toute la semaine.
- Pour gagner du temps : ils bénéficient déjà de la présence d'une auxiliaire de vie, d'une aide à domicile ? Si elle ne fait pas les courses ni la cuisine, il lui reste du temps pour d'autres tâches (Entretien du domicile, temps de qualité aux côtés de la personne aidée...).

## Inquiétude au sujet du passage du livreur et d'un changement dans les habitudes et le quotidien

Le passage du livreur se fait en relais de la famille. Objectif : répondre aux besoins en apportant une réelle aide pour le quotidien du convive.

- Service personnalisé : nous nous adaptons aux souhaits tant en termes d'organisation du passage, que de discrétion
  - Process de recrutement strict et relation de confiance : nous sommes particulièrement attachés à la bienveillance dont doivent faire preuve nos livreurs
- Absence du convive pendant la livraison :
- > Nous sommes habitués à ces cas de figure et trouvons toujours des solutions. Certains convives nous fournissent un double de leurs clefs et nous déposons le repas directement dans le réfrigérateur. D'autres s'organisent avec leurs voisins afin qu'ils réceptionnent le repas. Exceptionnellement, les repas peuvent être récupérés à l'agence. Pas de glacières afin de respecter la sécurité alimentaire !

## Interrogations sur le type de plats apportés, la provenance, la qualité ?

Alain Balandraud, PDG Les Menus Services, a grandi en Ardèche, entouré de ses deux grands-pères : l'un agriculteur, l'autre boucher. Ils lui ont transmis l'importance du terroir, de la qualité, du bon et du bien manger... et lui ont donné l'envie de créer Les Menus Services avec ces valeurs comme ligne directrice pour offrir un service de portage de repas de qualité.

Nous proposons des repas traditionnels en privilégiant dans chacune de nos recettes les produits de saison et en faisant confiance à des circuits courts. Nos repas sont distribués chaque matin depuis nos agences locales.

Pour toute  
demande,  
contactez-nous.

**Téléphone**

02 90 76 80 62

**E-mail**

vannes@les-menus-services.com

**Site Web**

www.les-menus-services.com

