

# LES MENUS SERVICES, LEADER DES REPAS À DOMICILE POUR SÉNIORS, MISE SUR UNE CUISINE DE PROXIMITÉ À NOÉ, AU SUD DE TOULOUSE



Les Menus Services, leader en France du portage de repas à domicile pour personnes âgées, inaugure sa nouvelle cuisine régionale située à Noé, au sud de Toulouse (Haute-Garonne, 31). Cette installation flambant neuve permettra de livrer quotidiennement les repas aux clients des 3 agences de l'agglomération toulousaine et des 8 autres agences d'Occitanie. En possédant sa propre cuisine de proximité, Les Menus Services garantit une parfaite maîtrise de la qualité, de la fraîcheur et des volumes ; des critères fondamentaux pour proposer des repas savoureux, cuisinés « comme à la maison », dans le

respect des besoins nutritionnels. Ce site local contribue aussi à réduire les distances et les délais de transport, diminuant ainsi l'impact environnemental. L'ouverture de cette cuisine de proximité a permis de créer 24 emplois locaux en CDI, dont 2 chefs.

## UN RÉSEAU DE PROXIMITÉ QUI ACCOMPAGNE LE MAINTIEN À DOMICILE DES SÉNIORS

Le concept de l'entreprise familiale repose sur **trois piliers** : le **bien manger** (des repas variés, savoureux et adaptés aux besoins nutritionnels), le **maintien de l'autonomie** (faciliter le quotidien à domicile) et le **lien social** (proximité, contact humain et vigilance bienveillante).

## DES REPAS SAVOUREUX DANS LE RESPECT DES RÉGIMES ALIMENTAIRES

Les recettes, **élaborées par des diététiciens et des diététiciennes**, respectent un **équilibre nutritionnel adapté**, conforme, le cas échéant, aux prescriptions médicales : **hypocalorique, sans sel, diabétique, mixé, textures modifiées...** Le succès de l'entreprise repose en grande partie sur sa capacité à **concilier ces obligations nutritionnelles avec des menus savoureux et variés**.



## LES MENUS SERVICES, PRÉSENT À TOULOUSE DEPUIS 2011 GRÂCE À FRANÇOIS-LOÏC LEFÈVRE, FRANCHISÉ DE LA PREMIÈRE HEURE

### L'ANNIVERSAIRE DES 15 ANS DE L'AGENCE DE TOULOUSE



Multi-franchisé historique Les Menus Services, **François-Loïc Lefèvre a rejoint le réseau en 2011**. Il possède aujourd'hui **3 agences sur la métropole de Toulouse : Lespinet, Beauzelle et Muret**. « *L'inauguration de cette cuisine régionale marque à la fois les 15 ans de ma première agence et le début d'une nouvelle ère pour Les Menus Services à Toulouse, déclare le franchisé. Cet anniversaire est l'occasion de faire un constat plus que positif du travail réalisé, des objectifs atteints et du potentiel encore à venir. C'est aussi une aventure humaine où les valeurs de l'entreprise sont portées par les 15 collaborateurs et collaboratrices des 3 agences qui sont chaque jour en contact avec nos clients et leurs aidants. Nous sommes fiers que l'enseigne ait aujourd'hui sa propre offre culinaire locale pour répondre aux besoins croissants de la grande agglomération toulousaine* ».

### UN HUB RÉGIONAL STRATÉGIQUE POUR LES MENUS SERVICES EN OCCITANIE

Avec un accès direct à l'A64, le site de Noé est un emplacement stratégique au sud-ouest de Toulouse. « *Cette cuisine optimise la maîtrise de nos critères de qualité, d'hygiène et de respect de la chaîne du froid ; un contrôle indispensable quand on prépare des repas soumis à des contraintes nutritionnelles. En outre, nous réduisons les distances de transport et améliorons les délais de livraison pour toutes les agences d'Occitanie, avec un réel bénéfice environnemental* ».

### UN PROJET PORTEUR POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

La cuisine a généré **24 créations d'emplois sur des profils aussi variés que des chefs de cuisine et des seconds, des commis, des aides polyvalents et des agents de conditionnement et de logistique**. « *Au-delà de contribuer à l'activité économique locale par le recrutement de salariés, nous prévoyons la mise en place de sourcings en circuit court avec des producteurs locaux* », conclut François-Loïc Lefèvre.



## UN Credo : PROPOSER DES REPAS CUISINÉS « COMME À LA MAISON »

Impliqué très tôt dans le projet, **Georges Cavaleiro est le Directeur de la Cuisine de Capens, basée à Noé**. Passionné de gastronomie, il a occupé, au cours de sa riche carrière, toutes les fonctions **en établissements scolaires et en maisons de retraites**, du chef de cuisine aux postes de direction. Georges Cavaleiro possède une expertise particulière sur la nutrition des personnes âgées.



« J'ai une vision expérimentée de l'organisation de la cuisine de Noé, depuis **les différents ateliers, les préparations froides et chaudes, le conditionnement, et jusqu'à la livraison en agences**. Bien que les aspects fonctionnels restent majeurs, l'essentiel est de pouvoir produire chaque jour **des repas aussi savoureux que les plats maison**, rappelle Georges Cavaleiro. Le visuel et le goût participent à l'appétence des clients, c'est pour cela que nous apportons **une attention constante aux recettes en collaboration avec les diététiciens**. Je goûte personnellement tous les plats, chaque jour ! ».

## LANCEMENT EN PRODUCTION DE LA GAMME GOURMET DEPUIS LE 15 JUIN

Les Menus Services offre une grande liberté de choix dans les formules de repas. Chaque jour, c'est une vingtaine de recettes qui sont proposées, avec la possibilité de composer sa propre carte : entrée, plat, dessert, laitage et garniture. **Depuis le 15 juin, la cuisine de Noé produit, en plus de la Gamme Plaisir, la Gamme Gourmet au positionnement plus sophistiqué typé « traiteur ».**



### Plaisir ou Gourmet ?

À CHACUN SES ENVIES.

**GAMME PLAISIR**

*Des repas savoureux comme à la maison.*



-  Simples et savoureux
-  Produits de saison
-  Équilibrés au quotidien

**GAMME GOURMET**

*Des recettes plus élaborées comme chez le traiteur.*



-  Plus de raffinement
-  Produits sélectionnés
-  Expérience culinaire

## LE MAILLAGE DE PROXIMITÉ LES MENUS SERVICES : PLUS D'HUMAIN POUR UNE SÉRÉNITÉ ACCRUE DES FAMILLES



« J'ai fondé Les Menus Services avec l'envie de permettre aux personnes âgées de rester chez elles le plus longtemps possible, dans de bonnes conditions, grâce à une alimentation équilibrée et à un accompagnement régulier, explique **Alain Balandraud, fondateur et PDG de Les Menus Services**. Bâtir un modèle reposant sur la proximité locale et l'accompagnement humain est l'un des grands atouts de notre succès depuis plus de 20 ans. Pour preuve, il est fréquent que nos livreurs deviennent des repères réguliers pour les bénéficiaires ».

Bien que sa clientèle comprenne principalement des séniors, vivant souvent seuls, **Les Menus Services s'adresse également aux personnes en perte d'autonomie, convalescentes et aux familles recherchant une solution temporaire pour un proche.**



Au-delà des repas, Les Menus Services a développé **une offre élargie de services à domicile comprenant le ménage, la téléassistance, le petit-bricolage ou encore l'assistance administrative. Pour les proches et les aidants, Les Menus Services devient souvent un interlocuteur unique** pour leurs besoins en maintien à domicile et en prestations complémentaires.

Créée en 2003, l'entreprise familiale **Les Menus Services est une ETI française** qui a réalisé un CA 2025 de 80 M€ grâce à une croissance annuelle constante à deux chiffres. **L'entreprise, qui se développe en franchise depuis 2005, compte 140 agences en France métropolitaine et en Suisse, et a pour objectif de se développer en Belgique.**

Plus d'informations : [Site Web](#) / [Facebook](#) / [Instagram](#) / [YouTube](#) / [LinkedIn](#)