

# Inspiration Culinaire

pour la restauration  
santé

## Couleurs, Formes & Textures

Des solutions créatives  
pour la nutrition orale en  
restauration santé



PROUD MEMBER OF

 SOLINA

 Nutrisis®

[www.nutrisis.eu](http://www.nutrisis.eu)

# Cuisiner avec Sens

## Valeur ajoutée Nutrisis

- Le même menu pour tou(te)s les résident(e)s
- DADFMS garanti : denrées destinées à des fins médicales spéciales
- Solutions déshydratées adaptées aux contraintes quotidiennes de la cuisine



## La nutrition orale, entre expertise et créativité

Chaque repas est l'occasion de mieux traiter les problématiques nutritionnelles des résident(e)s et patient(e)s. En combinant science nutritionnelle et expertise culinaire, nous contribuons à créer des plats

qui allient santé, confort et plaisir gustatif. Une bouchée à la fois. Développons ensemble des repas qui apportent sens, plaisir et autonomie.



Créer des menus pour des personnes ayant des besoins nutritionnels spécifiques peut être un défi. Proposer des repas rapides, simples et adaptables pour chaque résident(e) ou patient(e), sans perturber le fonctionnement quotidien de la cuisine, exige savoir-faire et créativité.

**Chez Nutrisis, nous simplifions cela : servez vos plats habituels et adaptez-les facilement aux besoins nutritionnels spécifiques de chacun(e) – savoureux, nutritifs et sans stress.**

'Adaptez sans effort les menus quotidiens aux besoins nutritionnels de chaque patient(e) ou résident(e)'



# Couleur & Appétit

**Idée  
recette :**  
Tacos au  
boeuf

## Comment jouer avec les couleurs dans votre menu ?

L'apparence d'un repas a une grande influence sur l'appétit et l'expérience gustative.

- Utilisez différents types de légumes
- Présentez-les de manière ludique et colorée

## Faites vivre vos repas

Faites ressortir les couleurs dans vos assiettes. Ce n'est pas seulement la couleur naturelle des ingrédients qui stimule l'appétit. En jouant avec des couleurs contrastantes et complémentaires, vous rendez chaque plat visuellement plus attractif.

Les couleurs racontent une histoire, éveillent la curiosité et enrichissent l'expérience



Saucisse, chou rouge, purée de pommes de terre, en texture adaptée

Enrichissez votre repas sans changer l'apparence, la texture ou le goût.



# L'Art de la Texture

## La force du Crudimix

- Conforme aux recommandations IDDSI : de texture purée (niveau 4) à facile à macher (niveau 7)
- Facile à retexturer par ajout de liquides et de poudre
- Utilisable à chaud et à froid
- Stable et résistant à l'amylase salivaire

Hamburger Manger Main

Maîtrisez l'équilibre entre créativité et technique



## De la maîtrise technique à l'expression culinaire

La texture joue un rôle crucial dans l'alimentation, en particulier pour les personnes âgées ou celles ayant des troubles de la déglutition. Des textures lisses, variées et bien équilibrées améliorent la sensation en bouche et stimulent l'appétit. Elles rendent les textures adaptées plus agréables, transformant chaque bouchée en une expérience gustative réussie.

Asperges vertes, jambon cuit, sauce hollandaise

Adaptez la texture de chaque plat sans effort.



# Manger Main et Autonomie Alimentaire

## La force du Manger Main

- Prise en texture rapide
- Pas d'altération gustative du plat
- Utilisable à chaud et à froid



Desserts  
inspirants  
en texture  
modifiée

## Manger avec **dignité** et **plaisir**

Proposer du manger-main permet aux patient(e)s et résident(e)s de manger de manière autonome, renforçant ainsi la confiance en soi, la dignité et le bien-être général. Cela favorise l'engagement pendant les repas, améliore les apports alimentaires et réduit la dépendance aux soignant(e)s. Les repas deviennent ainsi plus agréables pour tou(te)s, tout en facilitant le travail du personnel.



Saucisse,  
pommes de  
terre, divers  
légumes

Plat fait  
maison en  
Manger  
Main



Petits  
morceaux,  
**grand effet**



Transformez  
le menu du jour  
en Manger Main

# Réinventer Les classiques

Pizza

Tacos

Asperges à la flamande avec lardons

Utilisez les céréales comme base boulangère. Exemple : base pour taco, hamburger ou pizza.



## Plats traditionnels avec une touche moderne

Réinventer les plats classiques avec une touche moderne peut transformer l'expérience du repas pour les seniors en établissements de soin. En préservant des saveurs familières tout en adaptant les textures, la présentation et la valeur nutritionnelle à leurs besoins spécifiques, les plats deviennent plus savoureux, tout en restant

reconnaisables et attrayants. Les goûts nostalgiques éveillent les émotions et stimulent l'appétit, tandis qu'un dressage contemporain, de subtiles variations de saveurs et des adaptations créatives rendent les repas sûrs, nutritifs et inspirants — un hommage à la tradition qui éveille les sens à chaque bouchée.



# Desserts Réconfortants

Verrine  
aux fruits

Fruits en  
Manger  
Main

Tarte aux  
pommes,  
crème  
anglaise

## La puissance émotionnelle des textures sucrées

Les desserts représentent bien plus qu'une simple envie de douceur — ils éveillent des émotions grâce à leur texture, leurs saveurs familières et les moments partagés. Les desserts crémeux, lisses ou superposés évoquent calme, nostalgie et plaisir, tandis que le

partage renforce les liens, stimule les conversations et améliore l'humeur. Ces expériences allient plaisir sensoriel et dimension émotionnelle. Elles transforment chaque bouchée en un instant de joie, contribuant au bien-être et au lien social.

- Souvent le repas le plus consommé de la journée
- Dimension émotionnelle et plaisir
- Support idéal pour l'apport en protéines

Enrichissez avec une touche de produits laitiers



# Assortiment Nutrisis

## Dénutrition



### Proteasy

Enrichissement neutre en protéines

Emballage : Doypack 550g

Allergènes : Aucun allergène



### Proticap

Enrichissement neutre en protéines lactières

Emballage : Boite 500g

Allergènes : Lait



### Matin Gourmand HP HC sucré biscuit

Céréales hyperprotéinées et hypercaloriques

Emballage : Doypack 650g

Allergènes : Lait, Gluten



### Nutricreme

Crèmes dessert hyperprotéinées prêtes à l'emploi

Emballage : Poche 445g

Allergènes : Lait



## Dénutrition

Les produits Nutrisis spécialement conçus pour la dénutrition sont riches en protéines et calories, destinés à enrichir les repas quotidiens sans modifier le goût ni la texture.

Consultez notre page recettes en néerlandais.



## Dysphagie



### Crudimix

Texturant pour plats mixés

Emballage : Boite 1kg

Allergènes : Aucun allergène



## Dysphagie

Un assortiment complet de produits pour épaissir, texturer ou gélifier boissons et repas, conformément aux niveaux de texture IDDSI.

## Autonomie Alimentaire



### Manger Main

Texturant pour plats préhensibles avec les doigts

Emballage : Boite 1kg

Allergènes : Aucun allergène



## Autonomie Alimentaire

Le texturant Manger-main transforme les repas en portions faciles à prendre avec les doigts sans altérer le goût, favorisant l'autonomie et la dignité pendant le repas.

 = utilisation à froid  = utilisation à chaud

Consultez notre page recettes en français.





PROUD MEMBER OF



[www.nutrasis.eu](http://www.nutrasis.eu)