



REVUE DE PRESSE

Entreprise de Services à la personne

**Spécialisée dans le portage de repas
à domicile pour les personnes âgées, en
situation de handicap et convalescentes**

Janvier 2014





Ils parlent de nous...

Presse écrite quotidienne



Télévisions et Radios



Presse spécialisée



Les Menus Services sur BFM TV – 1^{er} janvier 2014

Reportage lié à la hausse de la TVA dans notre secteur



Visionnez le reportage : [CLIQUEZ ICI](#)

Rubrique « On parle de nous » sur notre site internet www.les-menus-services.com



LE REPAS À DOMICILE
ET BEAUCOUP PLUS ENCORE

Revue de presse

Année 2013



Revue de presse

Année 2013

Janvier

Loiret

Bulletin municipal de Chevilly

Loiret

Le Petit Gironvillois

Loiret

Toute la franchise

Février

National

Toute la franchise

Mars

Loiret

L'ancien d'Algérie

Loiret

Magazine communal de Souppes-sur-Loing

National

Toute la franchise

Participation au salon Franchise Expo Paris

Caen

Toute la franchise

Référencement Le Petit Futé

National

Widoobiz

Interview d'Alain Balandreaud (PDG)

Avril

Bordeaux

Seniors Mag

National

Courrier cadres

Lancement du blog le-gout-de-la-vitalite.com

National

Toute la franchise

Lancement du blog le-gout-de-la-vitalite.com





Revue de presse

Année 2013

Mai

IDF

National

National

National

Le Journal du Chesnay

L'officiel de la franchise

Toute la franchise

Seniors Région

Salon des entrepreneurs Bordeaux et Lyon

Opération Solidarité Fête des Voisins

Juin

National

Bordeaux

Bordeaux

Toute la franchise

Seniors Mag

RFM antenne locale

Juillet & Août

National

Toute la franchise

Septembre

Lannion

Vannes

Montauban

Aquitaine

National

National

National

Quotidien Le Trégor

Radio Plum'FM

Networkvisio

Objectif Aquitaine

Radio Classique

Les Echos Business

Les Echos de la Franchise

Ouverture de l'agence de Lannion

Lancement de chroniques diététiques hebdomadaires

Ouverture de l'agence de Montauban

Interview sur le thème de la grande solitude

Événements
www.lechesnay.fr

Le magazine d'infos des 50 ans
seniors
Région

L'Officiel de la FRANCHISE
Le 1^{er} mensuel de la franchise et des réseaux commerciaux

SENIORS MAG



le trégor
www.letregor.fr

Plum Fm
102.1 WWW.PLUMFM.NET



NetworkVisio.com

DORDOGNE | GIRONDE | LANDES | LOT-ET-GARONNE | PYRÉNÉES-ATLANTIQUES
OBJECTIF
MAGAZINE REGIONAL D'INFORMATIONS
AQUITAINE

radioclassique

Les Echos
— BUSINESS —

Les Echos
de la franchise .com



Revue de presse

Année 2013

Octobre

Montauban
Montauban
Montauban
Montauban
Bordeaux
Bordeaux
National

Flash 82

Interview **100% Radio**

Interview **radio CFM**

Le Petit Journal

Quotidien **SUD OUEST**

Rubrique diététique dans le magazine **SENIORS MAG**

Les Echos de la franchise

Novembre

National
IDF
Bourges
Montauban

Blog Alimnoo

Neuilly Journal

Le Berry Républicain

Trophées de l'économie du Grand Montauban

FLASH82.com



LesEchos
de la franchise .com



LES MENUS SERVICES LOIRET

- Des repas à domicile, un service personnalisé et qui plait, présent sur votre commune. Pour diverses raisons, notamment l'isolement, l'ennui, le manque d'envie de cuisiner, certaines personnes ne consomment plus de repas équilibrés. Par la livraison de repas sur toutes les communes du Loiret, Menus services répond à ce besoin.



Privilégiant le plaisir avant tout, Menus services a choisi un fournisseur réellement attaché à la qualité de ses produits. Cuisinés à base de produits naturels, avec simplicité et authenticité, nos repas allient fraîcheur, qualité, saveur et équilibre. Un

large choix d'entrées, de plats traditionnels et de leur garniture, de fromages et de desserts, y compris des pâtisseries maison, permet de répondre à tous les goûts et tous les régimes, sans surcoût.

Notre diététicienne vient gratuitement à la rencontre des demandeurs afin d'adapter les menus et de les personnaliser selon les envies et les besoins de chacun. La première livraison peut se faire dès le lendemain, sans formalité administrative ni dossier à remplir.

Chaque bénéficiaire dispose d'un livreur attitré qui apporte chaque jour les repas, conditionnés en barquettes filmées qui peuvent se conserver plusieurs jours au frais.

Si besoin, le livreur range lui-même les repas dans le réfrigérateur et contrôle celui-ci. Il ne reste plus aux consommateurs qu'à réchauffer leurs plats, au micro-ondes, four traditionnel ou bain-marie avant de passer à table.

Nous demandons à chacun de nos livreurs de prendre le temps de discuter avec chacun et de rendre les petits services utiles pour que le quotidien de la personne soit plus agréable.

Livraison quotidienne ou non, régulière ou ponctuelle, nos livreurs brisent la solitude et apportent gaieté et réconfort aux seniors.

En choisissant Les Menus Services, les utilisateurs peuvent bénéficier d'une déduction fiscale. Les Menus Services sont agréés APA (allocation Personnalisée d'Autonomie) et conventionnés par la CNAV. Certains peuvent prétendre à des aides de la part de leur caisse de retraite, leur mutuelle, l'ONAC ou le service d'action sociale de certaines grandes entreprises

Pour permettre à toute personne intéressée de découvrir ces repas de qualité, un menu découverte est offert par les Menus Services aux plus de 65 ans, sans aucun

engagement de la part du demandeur.

« Menus Services » Loiret c'est aujourd'hui 1200 repas livrés par semaine dans plus de 150 foyers, six livreurs, une diététicienne et une responsable d'agence, au service de ses clients.



Les Menus Services Loiret
Montargis / St Jean le Blanc
Tél: 02 38 97 86 71
45a@les-menus-services.com
www.les-menus-services.com

UN BON BILAN 2012 POUR LE RÉSEAU LES MENUS SERVICES !

31/01/2013

30% de croissance, plus de 97% de la clientèle satisfaite des prestations, une quarantaine d'apparition dans les médias... Le bilan de l'année qui vient de s'écouler est plus que satisfaisant pour le réseau Les Menus Services qui développe un concept de portage de repas à domicile pour les personnes âgées.

Avec **plus de 7 millions de chiffre d'affaires**, l'enseigne connaît ainsi sa 9e année de croissance consécutive et elle espère bien continuer sur cette lancée.

Le groupe Les Menus Services propose à des indépendants de le rejoindre, via des contrats de franchise. Le droit d'entrée de 15.000 € leur permet de bénéficier du partage de tout le savoir faire du réseau, ainsi que de sa notoriété.

Sandrine Cazan, Toute la Franchise ©

LES MENUS SERVICES, UN CONCEPT QUI MET L'EAU À LA BOUCHE

07/02/2013

La société Les Menus Services développe une activité de portage de repas à domicile pour les personnes âgées. Avec 7 millions de chiffre d'affaires en 2012 et plus de 30% de croissance, l'enseigne est en plein essor et se déploie auprès d'une vingtaine d'agences franchisées.

Afin d'étendre son réseau, elle cherche des entrepreneurs ayant un sens aigu du commerce, des aptitudes de manager et un vrai goût pour les relations humaines. Un investissement global de 100 000 € est nécessaire pour exploiter le concept, rentabilisé dès les premières années.

Céline Tarrin, Toute la Franchise ©

INFOS «MENUS SERVICES»



**LE REPAS A DOMICILE
ET BEAUCOUP PLUS ENCORE**

Pour diverses raisons, notamment l'isolement, l'ennui, le manque d'envie de cuisiner, certaines personnes ne consomment plus de repas équilibrés.

Menus services, portage de repas à domicile sur tout le Loiret depuis 2009, répond à ce besoin.

Cuisinés à base de produits naturels, avec simplicité et authenticité, nos repas allient fraîcheur, qualité, saveur et équilibre. Un large choix de plats traditionnels permet de répondre à tous les goûts et tous les régimes, sans surcoût.

Notre diététicienne vient gratuitement à la rencontre des demandeurs afin d'adapter les menus et de les personnaliser selon les envies et les besoins de chacun. La première livraison peut se faire dès le lendemain, sans formalités administratives ni dossier à remplir.

Chaque bénéficiaire dispose d'un livreur attitré. Livraison quotidienne ou non, régulière ou ponctuelle, nos livreurs brisent la solitude et apportent gaieté et réconfort.

En tant qu'Anciens Combattants, veuves d'Anciens Combattants... vous pouvez prétendre à une aide financière de l'ONAC, en plus de la déduction fiscale dont peut bénéficier tout utilisateur et de la prise en charge APA (Conseil général).

Pour permettre à chacun d'entre vous de découvrir nos repas de qualité, nous vous offrons un menu découverte au choix sans aucun engagement de votre part.

Les Menus Services Loiret - Tél. 02.38.97.86.71

45a@les-menus-services.com

www.les-menus-services.com

Vie Sociale

Portage de Repas à Domicile

Depuis plusieurs années, Monsieur le Maire et le Centre Communal d'action sociale souhaitaient proposer à nos aînés un service de repas à domicile. Après avoir étudié plusieurs propositions, la Société «Menus Services», déjà présente sur notre commune a été retenue.

Pourquoi ? Cuisinés à base de produits naturels, les repas allient fraîcheur, qualité, saveur et équilibre. Un large choix d'entrées, de plats traditionnels et de leur garniture, de fromages et de desserts, y compris des pâtisseries maison, permet de répondre à tous les goûts et à TOUS LES REGIMES, sans surcoût. Une diététicienne peut intervenir gratuitement afin d'adapter les menus et personnaliser selon les envies et les besoins de chacun.

La première livraison peut se faire dès le lendemain (très utile en cas de sortie d'hospitalisation).

Chaque bénéficiaire dispose d'un livreur attitré qui apporte les repas. Livraison quotidienne ou non, régulière ou ponctuelle, les livreurs brisent la solitude et apportent gaieté et réconfort aux seniors.

Les utilisateurs peuvent bénéficier d'une déduction fiscale. «Menus Services» est agréé APA et conventionné par la CNAV. Connaissant la détresse financière de certains de nos aînés, le CCAS va donc signer une convention avec Menus Services et une participation de 0,50 à 2 euros par repas pourra être donnée selon les revenus, à partir de 65 ans. Il suffira de contacter menus services, de donner sa feuille d'impôt et c'est «Menus

Services» qui facturera au CCAS la participation financière.

A titre indicatif, voici un extrait de la grille de l'aide :

Ressources de	à	Participation CCAS
0,00€	777,16€	2€
777,17€	893,74€	1,50€
893,75€	1010,32€	1€
1010,33€	1126,89€	0,50€

Vous pouvez contacter la Société Les Menus services au 02 38 97 86 71 du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18 h.

Pour permettre à toute personne intéressée de découvrir ces repas de qualité, un menu découverte est offert par les Menus Services aux plus de 65 ans sans aucun engagement de la part du demandeur (brochure en mairie).

L'année 2012 aura été une année importante pour le service d'aide à domicile, pour voir aboutir les nouvelles normes QUALITE et obtenir la prolongation de notre AGREMENT.

L'année 2013 va permettre d'étendre et d'améliorer les prestations de nos aides à domicile, grâce aux formations suivies et d'être encore plus à l'écoute de nos aînés.



Annie Villeflose
Maire-adjointe



Souppes Mag'1 Mars 2013

NATIONAL – Toute la franchise – 17 mars 2013

LES MENUS SERVICES DONNENT RENDEZ-VOUS AUX ENTREPRENEURS À 17/03/2013 FRANCHISE EXPO

L'enseigne Les Menus Services annonce sa participation au salon Franchise Expo. Du 24 au 27 mars, le réseau présentera son concept de portage de repas à domicile sur le stand B55 du pavillon 2.2 du parc des expositions de la Porte de Versailles à Paris.

Avec 10 ans de savoir-faire derrière elle, la société se développe sur le marché porteur des services à la personne. [Rejoindre Les Menus Services](#) demande avant tout des qualités commerciales et managériales, le goût pour les relations humaines et du dynamisme. L'apport personnel s'élève quant à lui à 50 000€.

Laurence Théodore Jacquin, Toute La Franchise ©

CAEN (14) – Toute la franchise – 22 mars 2013

LES MENUS SERVICES À CAEN RÉFÉRENCÉ PAR LE PETIT FUTÉ 22/03/2013

L'agence des Menus Services à Caen est désormais référencée par le guide en ligne du Petit Futé.

Outre les informations de base, le guide offre un bel avis sur le spécialiste du portage de repas à domicile pour les personnes âgées, évoquant un service " loin de l'image morne du senior esseulé se faisant livrer à la nuit tombée son dîner", et "une prestation digne d'un restaurant ".

Avec dix ans de savoir-faire derrière elle, [l'enseigne Les Menus Services](#) se développe en franchise à partir de 50 000€ d'apport personnel. Le réseau compte actuellement 23 implantations.

Laurence Théodore Jacquin, Toute La Franchise ©

Entreprendre la franchise: démarrez sur de bonnes bases!

Par Caroline Desbles / 29 mars 2013 / Actu Business, Actualités

A l'occasion de la Franchise Expo, nous avons interrogé les franchiseurs sur la manière dont ils choisissent leurs gérants. Retour sur les principes de base pour bien démarrer sa franchise.

« Créer une entreprise est une entreprise risquée. Etre franchisé, c'est diviser le risque par trois » affirme Alain Balandreaud, fondateur et directeur général des Menus services, franchise spécialisée dans le portage de repas à domicile à la carte, l'accompagnement et le conseil diététique.

Avant tout, savoir diriger l'entreprise « comme un bon père de famille ».

Le bon état d'esprit pour se lancer ? « Prendre l'aventure comme un marathon sur bien 5 ans et non pas comme une course à l'argent à court terme car c'est courir à sa perte » dicit Alain Balandreaud des Menus services.

BORDEAUX (33) – Seniors Mag – Avril 2013

Mensuel gratuit

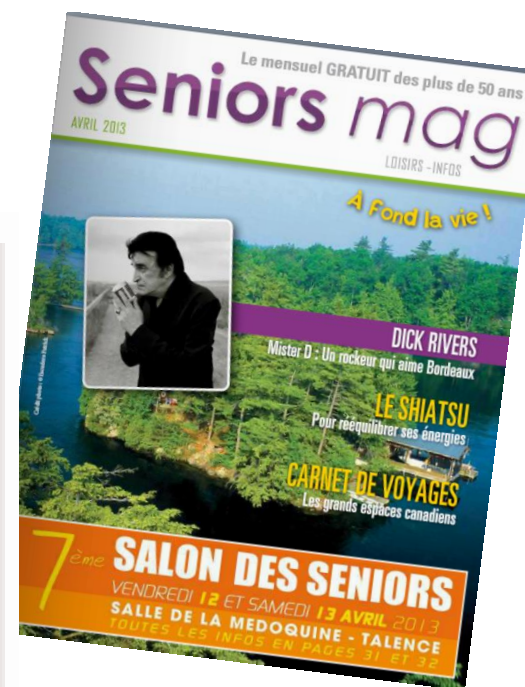
Livraison de repas à domicile sur la cub : les menus services, enfin de la bonne cuisine !

Vous n'avez pas encore entendu parler d'eux ?

Un service exceptionnel qui assure à chacun de retrouver le plaisir de bien manger mais aussi de recevoir la visite à domicile d'une diététicienne. Plus de 350 clients ont déjà recouru à leurs services et 100% de satisfaits !

Il n'y a pas d'engagement dans la durée et vous pouvez choisir chaque jour vos repas parmi 30 aliments frais (avec prise en compte des régimes particuliers). Vous appelez et dès le lendemain vous êtes livré.

Essayez, c'est gratuit ! **LES MENUS SERVICES** vous offrent un repas sans engagement pour tester la qualité et le service. Appelez le 05 24 44 99 12.



Aide à domicile : les Menus Services lancent un blog

Choisissez votre secteur d'activité

Franchise service à la personne

Par Chloé Goudenhooft, le Jeudi 25 Avril 2013



L'enseigne Les Menus Services, spécialiste de repas livrés à domicile pour les personnes âgées, a lancé son blog.

Pour prolonger l'accompagnement de ses clients, la société les Menus Services, qui livre des repas à domicile aux personnes âgées, a créé son propre blog. Intitulé le-gout-de-la-vitalite.com et ouvert à tout le monde, il livre différents conseils sur comment mieux manger et mieux vivre.

Bien-être chez soi

Parmi les diverses rubriques qui composent le blog, les internautes pourront trouver des fiches techniques sur des éléments diététiques, des idées recettes cosmétiques et culinaires ainsi que des conseils pour rester en forme et prévenir les désagréments du quotidien auxquels peuvent être confrontées les personnes âgées.

NATIONAL – Toute la franchise – 27 avril 2013

[27/04/2013] **Un blog complet et malin lancé par Les Menus Services**

Les Menus Services, enseigne spécialisée dans le portage de repas aux domiciles des personnes âgées, vient de lancer son blog «Le Goût de la vitalité» : <http://le-gout-de-la-vitalite.com>.

Il propose de nombreux articles sur l'alimentation et le bien-être des seniors, avec au sommaire en ce moment : une recette de masque hydratant pour les peaux matures, l'entraînement cérébral grâce aux mathématiques, les bienfaits du chou pour les personnes âgées, les secrets d'une purée de pommes de terre à l'ancienne...

Le blog dispose également d'un lien vers le site des Menus Services, afin de découvrir les menus, les tarifs et les coordonnées des différentes agences de l'enseigne partout en France. Un outil complet et intéressant, qui permet aussi à l'enseigne d'accroître sa visibilité.

Le réseau compte une trentaine d'agences ; il est accessible avec un apport personnel de 30.000€, ainsi que 17.000€ de droits d'entrée.

Céline Tarrin, Toute la Franchise ©



BIEN MANGER POUR BIEN VIEILLIR

Au fil des années, les besoins de notre organisme se modifient. Il est faux de croire qu'avec l'âge nos besoins nutritionnels diminuent. Au contraire, certains augmentent. En vieillissant, ne nous mettons donc pas à moins manger mais au contraire à mieux manger. Mais à quoi sert de bien manger ? Nous mangeons tout d'abord pour couvrir les dépenses naturelles de notre corps. Avoir de saines habitudes alimentaires permet de moins ressentir la fatigue, nous protéger de certaines maladies (ostéoporose, diabète, maladies cardio-vasculaires, cancers...), lutter contre les infections hivernales. Enfin, n'oublions pas que bien manger participe aussi au plaisir de goûter des plats cuisinés avec des ingrédients variés ou de partager un bon repas en toute convivialité avec sa famille, ses amis. Les études le prouvent : la santé passe beaucoup par notre alimentation. Ainsi, pour rester en forme et pour longtemps, prenons soin dès maintenant de notre alimentation. Vous êtes en manque de temps, d'idées, vous avez de la difficulté à vous préparer votre repas ? Pensez à la livraison de repas à domicile ! ■

Contacts : *Les Menus Services – 1 bis rue Guilloteaux Vatel – 01 74 07 60 98*

LES MENUS SERVICES



L'entreprise Les Menus Services a été créée en 2003. Son concept repose sur le métier du portage de repas à domicile auprès de personnes âgées. Son développement en franchise date de 2013. Le contrat est de type franchise et d'une durée de 5 ans. Le droit d'entrée s'élève à 11 000 euros hors taxes et la formation initiale de trois semaines revient à 6 000 euros. L'investissement initial coûte 100 000 euros et l'apport personnel est de l'ordre de 30 à 40 %. En avril 2013, le réseau comptait 23 agences dont 12 succursales et 11 exploitées en licence de marque.

DÉCRYPTAGE DOSSIER SPÉCIAL

Les services à la personne :
un secteur en pleine expansion mais concurrentiel

RETROUVEZ LES MENUS SERVICES AUX SALONS DES ENTREPRENEURS DE BORDEAUX ET LYON 22/05/2013

Les Menus Services, l'enseigne spécialiste du portage de repas à domicile travaille à la croissance de son réseau de franchise via le recrutement permanent de nouveaux franchisés. C'est avec cette intention qu'elle se rend aux deux grands rendez-vous des entrepreneurs de Bordeaux et Lyon durant le mois de juin prochain.

Ainsi, les 6 et 7 juin, l'équipe de développement du réseau sera présente pour la quinzième édition du Salon de l'Entreprise Aquitaine de Bordeaux. Puis, les 12 et 13 juin, elle tiendra un stand sur le 10e Salon des Entrepreneurs de Lyon. **Alain Balandreaud, fondateur et dirigeant du réseau**, sera personnellement présent lors de ces deux événements.

Benjamin Thomas, Toute la Franchise©

**Opération Solidarité (Les Menus Services) pour la
Fête des Voisins Vendredi 31 mai 2013**

Opération Solidarité (Les Menus Services) pour la Fête des voisins vendredi 31 mai 2013

31/05/2013

Sept millions de Français participent chaque année à la Fête des Voisins, cette année, Les Menus Services ont décidé de se mêler à la fête !

Les Menus Services, l'enseigne spécialisée dans le portage de repas à domicile qui place le client au coeur de ses préoccupations, organise une Opération Solidarité à l'occasion de la Fête des Voisins : Les clients invitent leurs voisins, **Les Menus Services** offrent le repas aux convives.

Les personnes âgées de plus de 75 ans et dépendantes représentent 85 % de la clientèle *Les Menus Services*.

L'enseigne souhaite les aider à rompre leur isolement et à rencontrer leurs voisins de façon conviviale.

Pour plus d'infos : www.les-menus-services.com/



**LE REPAS À DOMICILE
ET BEAUCOUP PLUS ENCORE**

BORDEAUX (33) – Seniors Mag – Juin 2013

Mensuel gratuit

■ Lancement d'un blog à destination des Seniors, intitulé **le Goût de la vitalité**.

Chaque semaine, vous retrouverez des conseils, des idées et des bonnes pratiques pour bien manger et vivre mieux : *diététique, recettes, conserver la forme ou encore bien vivre dans son intérieur.*

<http://le-gout-de-la-vitalite.com>

NATIONAL – Toute la franchise – 02 juin 2013

[02/06/2013] **Les Menus Services : une opération spéciale pour la Fête des Voisins**

Afin d'aider ses clients à rompre leur isolement, le réseau Les Menus Services proposaient une opération spéciale de solidarité le 31 mai dernier à l'occasion de La Fête des Voisins. Pour leur permettre de rencontrer leurs voisins de façon conviviale, l'enseigne offrait le repas de l'invité de leur client.

Les Menus Services proposent depuis 2003 un concept de livraison de repas au domicile des personnes âgées. Accessible en franchise à partir de 50 000€ d'apport personnel, le réseau compte aujourd'hui près d'une trentaine d'agences.

Laurence Theodore Jacquin, Toute La Franchise ©

NATIONAL – Toute la franchise – Juillet et Août 2013

[28/08/2013] **Les Menus Services bientôt à Lannion et Montauban**

Le réseau Les Menus Services se prépare à ouvrir deux nouvelles agences : l'enseigne proposera ses prestations dès le 2 septembre à Lannion, dans les Côtes-d'Armor, et dès le 23 septembre à Montauban, dans le Tarn-et-Garonne.

Respectivement tenues par Corinne Guignard et Frédéric de Bennetot, ces agences auront la charge, tout comme leurs homologues, de livrer des repas au domicile des personnes âgées et dépendantes.

Les Menus Services se développent en franchise depuis 2006 à partir de 50 000€ d'apport personnel. L'enseigne compte une trentaine d'implantations en France.

Laurence Theodore Jacquin, Toute La Franchise ©

14/08/2013

Retrouvez Les Menus Services au Salon Créer de Lille

Les Menus Services, le réseau de services à la personne spécialisé dans le portage de repas aux personnes dépendantes, tient un stand dans le cadre du Salon Créer 2013 qui ouvre ses portes le 16 septembre prochain au Grand Palais de ...

19/07/2013

L'agence Les Menus Services d'Orléans se prépare pour le salon de Montargis

Géraldine, la directrice de l'agence Les Menus Services, à Orléans, et Jennifer, la diététicienne, se préparent à participer au salon « les Droits pour le maintien à domicile », qui aura lieu le 15 octobre prochain, à Amilly, près de ...

NATIONAL – Articles concernant les ouvertures d'agence en septembre 2013

Objectif Aquitaine – 03 septembre
Newsletter économique du mensuel

- La franchise de services à la personne Les Menus Services (siège à Paris), qui propose le portage de repas à domicile pour les personnes âgées ou en convalescence, ouvrira d'ici la fin du mois une agence à Agen.
www.les-menus-services.com

Les Echos de la Franchise – 05 septembre

Franchise services à la personne : LES MENUS SERVICES ouvre une agence à Lannion (22)

05.09.2013, Information communiquée par l'enseigne

Spécialiste du portage de repas à domicile, Les Menus Services inaugure une nouvelle unité à Lannion, dans les Côtes-d'Armor. Deux autres ouvertures sont également prévues fin septembre dans la région Aquitaine, à Agen (47) et en Midi-Pyrénées à Montauban (82).

L'enseigne Les Menus Services a été créée en 2003 et a enregistré en 2012 une croissance de 30 % de son chiffre d'affaires.



Les Echos Business – 24 septembre

ACTUALITÉS

Franchise services à la personne : LES MENUS SERVICES ouvre à Montauban (82)

24/09/2013

Les Menus Services, enseigne spécialisée dans le portage de repas à domicile, ouvre une nouvelle agence à Montauban, dans le Tarn-et-Garonne. Elle est dirigée par Frédéric de Bennetot, qui quitte le monde de la téléphonie mobile pour celui des services à la personne.

Les Menus Services existe depuis 2003. L'enseigne devrait ouvrir deux autres agences d'ici la fin de l'année, à Agen (47) et à Lille (59).

Service à la personne **Corinne et Philippe portent vos repas à domicile**

Depuis le 1er septembre, Corinne et Philippe Guignard ont lancé leur activité de portage des repas à domicile privée. A la tête depuis 7 ans d'une entreprise de ménage à domicile, ils se lancent dans la gérance d'une franchise du réseau Les Menus Services, qui regroupe 40 agences en France.

Ils proposent des menus entre 10,95 et 16,80 € l'unité (des exonérations d'impôts sont possibles). « *Je me rends chez chacun des clients pour connaître ses goûts et ses besoins et adapter ensuite le service* », explique Corinne. Son mari gère quant à lui la livraison des repas, acheminés depuis Angers chaque matin.

Les repas peuvent être servis à tous, « *autant les employés qui en ont marre de manger des sandwiches que les personnes âgées qui ont du mal à se déplacer* ».

Ce service peut s'apparenter à celui dispensé par les CCAS ou CIAS. La différence, « *c'est qu'il y a parfois des listes*



Corinne Guignard s'occupe du conseil aux clients.

d'attente au CCAS. Ici, les commandes s'ajustent selon les demandes. On peut dire que nos deux services sont complémentaires ».

**Contact : 02 96 35 08 38 . 7,
boulevard La Fayette.**

NATIONAL – Toute la franchise – Fin septembre 2013

UNE SATISFACTION TOUJOURS PLUS FORTE POUR LES CLIENTS LES MENUS SERVICES 21/09/2013

La **satisfaction des clients** de l'**enseigne Les Menus Services** semble toujours plus importante. Alors que 97,2% d'entre eux étaient satisfaits des prestations du groupe l'an dernier, ils sont **cette année 97,8%, selon l'enquête annuelle menée par Les Menus Services**.

Une légère progression qui ne peut qu'encourager le réseau à maintenir une qualité de services irréprochable. 96% des clients se déclarent également prêts à recommander l'enseigne (soit une augmentation de 0,1% par rapport à l'an dernier) et 99,3% sont satisfaits de leur livreur (ils étaient 98,4% l'année dernière).

Sandrine Cazan, Toute la Franchise ©

FORUM DES SAP À COURBEVOIE : LE RÉSEAU LES MENUS SERVICES 25/09/2013 PRÉSENTE SON CONCEPT

Le **Forum des services à la personne**, qui se déroulera à **Courbevoie samedi 28 septembre** sera l'occasion de se renseigner sur les prestations proposées dans le secteur. Le **réseau Les Menus Services** viendra par exemple présenter son concept aux visiteurs.

Spécialisé dans le **portage de repas à domicile pour les personnes âgées**, Les Menus Services se développe depuis 2006 dans l'ensemble de la France. Un nouveau franchisé vient ainsi de s'implanter à Montauban et deux autres ouvertures sont encore prévues avant la fin de l'année. Un apport personnel de 50.000 € est nécessaire pour devenir franchisé Les Menus Services.

Sandrine Cazan, Toute la Franchise ©

MONTAUBAN (82) – Revue de presse locale – Octobre 2013

Articles concernant l'ouverture de l'agence

Flash 82.com – 03 octobre

03 Oct. 13 - Nouveau service de portage de repas

Ouverture ce jour de l'agence de Montauban : "LES MENUS SERVICES".

Il s'agit d'une enseigne spécialisée depuis 10 ans dans le portage de repas à domicile.

L'agence, dirigée par Frédéric de Bennetot, est située au 35 avenue du Danemark à Albasud (rens au 05 63 27 26 50 ou montauban@les-menus-services.com).

Frédéric de Bennetot a toujours placé le client au centre de ses préoccupations. Après 15 années passées chez un grand opérateur de téléphonie mobile, ce montalbanais d'adoption s'est donc tout naturellement tourné vers la franchise LES MENUS SERVICES, car ses valeurs rejoignent en tout point sa philosophie de vie : Entraide, Solidarité et Gourmandise.

De Fronton à Moissac, en passant par Montauban et Castelsarrasin, Frédéric et sa diététicienne Charlotte Pourcel auront le plaisir de vous recevoir et d'appliquer cette célèbre citation d'Hippocrate : "que ton alimentation soit ta seule médecine".

Le Petit Journal – 13 octobre

Montauban

13/10/2013

Dès cet automne, votre repas à domicile et beaucoup plus encore

Les Menus Services

Dès cet automne, votre repas à domicile et beaucoup plus encore ... L'été est bien fini... Le froid, le mauvais temps et tous les risques qui accompagnent ces désagréments météorologiques. C'est le moment idéal pour mettre en place un service de repas à domicile avec les Menus Services. Un service exceptionnel qui assure à chacun de bien manger chaque jour mais aussi de recevoir une petite visite bien réconfortante. Préconisation d'une experte en nutrition Avant toute mise en place vous aurez la visite à votre domicile de Charlotte Pourcel la diététicienne de l'agence de Montauban. En fonction de vos goûts ou de votre régime (diabétique, sans sel, hypocalorique), elle vous conseillera au quotidien dans vos choix de menu. Qualité et choix Chaque jour Les Menus Services vous proposent de choisir votre repas comme au restaurant. Une cuisine traditionnelle avec plusieurs entrées, plats et desserts au choix. Des repas savoureux cuisinés par des professionnels, livrés par notre fidèle équipe du lundi au samedi le matin selon vos souhaits. Souplesse et libertés Avec Les Menus Services pas d'engagement ! Pour cet hiver ou pour toute l'année vous choisissez les jours où vous souhaitez bénéficier de la prestation en formule déjeuner ou journée complète. Grâce au Menus Services vous verrez, manger redevient un véritable plaisir... Et toujours cette gentillesse et ce sourire qui font de chaque livraison un véritable moment de convivialité. Côté prix compter 9,80 € pour le repas du jour soit moins de 7€ après déduction fiscale. Vous pouvez aussi bénéficier des aides de l'APA ou de votre caisse de retraite. Les Menus Services 35 avenue du Danemark 82000 Montauban 05 63 27 26 50

Interview CFM radio 07 octobre



LE BOUSCAT

Le traiteur à domicile

SERVICES Un portage de « repas traiteur », pour personnes âgées, à mobilité réduite et actifs pressés, séduit les consommateurs

HERVÉ PONS

h.pons@sudouest.fr

In'y a pas d'âge pour profiter des Menus Services. La plus jeune des clientes a 27 ans, les plus âgés... beaucoup plus. Il s'agit d'un service de portage de repas à domicile qui vient en complément de ce que font les mairies via leur Centre communal d'action sociale (CCAS). Une activité en plein développement, avec une progression annuelle de +30 % en France chaque année et un réseau qui ne cesse de s'étendre sur le territoire national (30 agences à ce jour). Celle du Bouscat intervient sur toute l'agglomération bordelaise.

« Nous nous situons dans un service haut de gamme, avec des repas à 10,20 € (ceux conçus par la diététicienne) et à 11,65 € (à la carte). Les gens font appel à nous pour toutes sortes de raisons. Il y a bien sûr des personnes âgées ou à mobilité réduite qui ne sont pas satisfaites de la restauration de collectivité ; d'autres qui assurent un complément les jours où les services municipaux ne fonctionnent pas ; celles et ceux qui veulent avoir un vaste choix de menus réalisés par un traiteur, avec une qualité "fait maison". Il y a aussi les personnes qui n'ont pas le temps – ou pas l'envie – de cuisiner quelque chose qui soit meilleur qu'un plat industriel », déclare avec enthousiasme Perrine Lurot, la coordinatrice pour le sud-ouest des Menus Services, par



L'équipe de Menus Services du Bouscat. PHOTO H. P.

ailleurs chargée de la com au plan national pour la marque.

« Le goût des bons plats »

Elle évoque « le goût retrouvé des bons petits plats », le déplacement d'une diététicienne au domicile (quand la situation du client le nécessite), la relation avec les livreurs qui assurent un lien avec l'extérieur et peuvent être des relais avec des praticiens ou des organismes sociaux. Évidemment, cela n'a pas lieu d'être dans le cas d'un jeune couple gourmet qui ne veut pas s'embarrasser de l'étape « casserole ».

Perrine Lurot ajoute qu'il n'y a pas d'engagement, que le client choisit

la fréquence de la livraison, qui peut se faire du lundi au samedi, le matin dans tous les cas.

Cher ? « Nous acceptons bien sûr les chèques Cesu ; la déduction fiscale pour les personnes imposables porte le prix des repas à 7,30 ou 7,60 € ».

140 clients sont désormais des fidèles de l'agence du Bouscat ; 500 sont des occasionnels. « Chaque année, nous multiplions le chiffre d'affaires par deux, preuve que nous répondons à une véritable attente », se réjouit la jeune responsable.

Site : www.les-menus-services.com. Contact : 05 24 44 99 12.

**Chronique diététique dans
le mensuel départemental**

SANTÉ

Bien manger pour bien vivre !

*A l'occasion de la 24^e édition de la Semaine du goût qui se déroule du 14 au 20 octobre nous avons voulu nous pencher sur ce qui peut-être un problème pour les seniors et le bien vieillir : la nutrition. Thème qui est d'autant plus important que nous allons entrer dans l'hiver et que certains conseils sont bons à prendre. Nous avons interrogé Florence Durand, Diététicienne-nutritionniste diplômée d'état, chargée de la mise en place du portage des repas chez Les Menus Services *, pour en savoir plus sur les bonnes habitudes alimentaires et de vie que doivent avoir les seniors.*

Florence, quels sont les 1^{ers} conseils que l'on peut donner à un senior pour affronter dans les meilleures conditions la saison hivernale ?

Tout d'abord c'est important de continuer à manger **des fruits frais et des légumes crus** afin de maintenir l'apport de vitamines. En hiver on a tendance à remplacer les crudités par les potages mais les vitamines permettent d'entretenir l'immunité et de contribuer à une bonne forme au quotidien. Le 2^{ème} conseil tout aussi important est de boire



suffisamment. Avec l'âge les seniors ont tendance à perdre la sensation de soif surtout en hiver or il **faut boire chaque jours un litre et demi d'eau**. Il faut vraiment que ce soit de l'eau et pas par exemple un chocolat chaud. Mais on peut boire bien sur des bouillons, des tisanes, des potages. Je conseille d'ailleurs aux seniors de laisser une bouteille d'eau sur la table de la cuisine avec un verre à côté et de boire à chaque fois qu'ils passent devant la bouteille. Un dernier grand conseil qui concerne l'hygiène de vie est de continuer à faire un peu d'exercice, de la marche notamment. Le fait de bouger permet de maintenir un bon transit intestinal et d'entretenir l'immunité et la masse musculaire.

Quels sont les conseils de base pour les nutritions des seniors :

Toujours pour éviter de perdre la masse musculaire il faut manger **des protéines** : une portion de viande, poisson ou œuf le midi et le soir. C'est important de manger également **4 produits laitiers** par jour, à la fois pour un apport de protéines et de calcium. En gardant toujours en mémoire qu'il nous faut les fruits et légumes pour les fibres et le bon transit intestinal qui a tendance à faire défaut en vieillissant. Tout ceci sur la base de **4 repas par jour** : petit-déjeuner, repas de midi et du soir et une collation dans l'après-midi à base de protéines ou/et de laitage. C'est bien de manger un fromage blanc ou un yaourt avec des fruits comme cela on a des fibres, des protéines et du calcium.

Que faire si le senior n'a pas d'appétit et pour lui donner envie de manger ?

On peut le motiver en travaillant sur la présentation des plats et en mettant des légumes de différentes couleurs. On peut également aider un senior à manger ce dont il a besoin, sous un petit volume, notamment en terme d'apport protéinique. Quand il n'a pas faim comme par exemple le soir, il a tendance à laisser plutôt les protéines sur le bord de l'assiette. Donc on peut faire une préparation à base de fromage blanc à l'intérieur de laquelle on rajoute de la poudre de lait écrémé, du sucre et des fruits. Cette collation enrichie en protéine permet sous un petit volume d'avoir un bon apport en protéines. On peut également rajouter de la poudre de lait écrémé dans les laitages, les potages.

Un festival de saveurs

8 novembre 2013  Viandes  restaurants et alimentation

Les plaisirs de la table et la santé

L'alimentation est un des points clés à observer lorsque l'on désire préserver sa santé. Synonyme d'une bonne hygiène de vie, bien manger est aujourd'hui de moins en moins évident qu'il n'y paraît.

Avec les produits de qualité douteuse proposés sur le marché, ainsi que les mauvaises habitudes alimentaires véhiculées par les médias, il est difficile de garder le bon cap. Pour vous aider, voici quelques conseils à appliquer au quotidien afin de vous réconcilier avec la nourriture.

Il suffit d'acquérir quelques bases et de **faire preuve de curiosité**. Mettez-vous aux fourneaux ! Soyez inventif et vous verrez que vous aurez plus de plaisir à manger et à découvrir des recettes. Il est d'ailleurs facile d'en trouver sur internet, avec des tutoriels qui et des vidéos très faciles à suivre. Par contre, si vous êtes définitivement fâché avec tous les instruments de cuisine (cela peut arriver), il vous reste l'option des services de **portage repas à domicile sur ce site** : <http://www.les-menus-services.com/le-regime-diabetique/>.

seniors

BIEN MANGER POUR SE SENTIR MIEUX



Nombreuses sont les personnes âgées qui esca-
motent le moment du repas, soit parce qu'elles

n'ont pas la mobilité nécessaire pour aller et venir
en cuisine, soit parce qu'elles sont seules et
qu'elles n'ont plus goût à rien. Pourtant, il est
essentiel qu'une personne âgée mange un repas
équilibré avec de bons produits frais. La solu-
tion est proposée par Les Menus services, l'un
des spécialistes du portage de repas à domicile.
Après une visite gratuite de la diététicienne à
domicile pour connaître les goûts de la personne
et définir la fréquence de livraison, un pro-
gramme de repas est établi chaque semaine.
Ensuite, un livreur attitré apporte les repas selon
le planning prévu. Tous les mois, la diététicienne
s'informe et s'assure de la satisfaction de la per-

sonne concernée. *“Depuis l'année dernière, la
ville de Neuilly a décidé d'avoir un partenariat
exclusif avec Les Menus services. Cette conven-
tion permet à ce que l'aide s'effectue sous forme
de tiers-payant”,* ajoute Caroline Montmory,
chargée du développement des Menus services
en Ile-de-France. *“Il suffit de contacter le CCAS
pour monter un dossier et voir si la personne a
droit à une participation de la ville”*. Pour aller
plus loin dans son souci de la nutrition, Les
Menus services a développé un blog avec des
conseils pratiques pour préserver sa vitalité au
quotidien. (www.le-gout-de-la-vitalite.com)

➡ **Voir Carnet d'adresses page 70.**

BOURGES – Le Berry Républicain – Novembre 2013 Quotidien

L'événement : 21/11 : l'agence de BOURGES lauréate des Trophées Entreprises au Féminin

La gérante franchisée Sarah Trotignon remporte le Trophée « Jeune Talent » lors de la 1ère édition du concours des Trophées Entreprises au Féminin du Cher, organisé par la CGPME

08 novembre

Article sur l'événement et les nominés

22 novembre

Les résultats des Trophées

Patrons au féminin

Entreprises

La CGPME du Cher organise pour la première fois des trophées pour les femmes entrepreneurs du Cher. Dix-sept entreprises ont été sélectionnées à travers cinq catégories. Remise des prix le 21 novembre.

LA SÉLECTION

Entreprises. Acti com, M^{me} Sahas (vidéo pour élevage). Menu services. M^{me} Trotignon (services à la personne). Lucour, M^{me} Crespi

CHER ■ Premiers trophées entrepreneuriaux, décernés hier soir, au théâtre Jacques-Cœur

Des talents au féminin récompensés

Les premiers trophées Entreprises au féminin initiés par la CGPME, remis hier soir, ont permis de mettre en lumière six lauréates et dix-sept entreprises nominées.

Thomas Migault
thomas.migault@leberri.fr

À l'aune d'un taux de féminisation de l'entrepreneuriat (30 %) qui ne progresse guère depuis dix ans, l'ambition gouvernementale de porter le curseur à 40 % d'ici 2017 relèverait presque de la gageure. Pourtant, à l'instar des dix-sept femmes chefs d'entreprise du Cher, nominées aux premiers trophées Entreprises au féminin, initiés par la CGPME et son club Entrepreneuriat au féminin, animé par Christine Cheze-Dho, remis hier soir au théâtre Jacques-Cœur, on mesure ce levier de croissance pour l'économie.

Reste à gommer beaucoup de « stéréotypes », admet Jacques Roger, directeur de la Directe, qui plaide pour « améliorer l'accompagnement des femmes désirant créer ou reprendre des entreprises ». Une aide spécifique

devrait être débloquée au sein de la Banque publique d'investissement, comme l'appelle de ses vœux la députée européenne Sophie Auconie, opposée aux quotas.

Dossiers mieux ficelés

Au sein de son entreprise, difficile, selon Laurent Koessler, directeur territorial d'ERDE de faire « varier le curseur sur les recrutements ». Chez le chocolatier Daniel Mer-

cier, « huit cadres sur douze sont des femmes car elles répondent les mieux aux compétences ». Et pas de différence entre hommes et femmes, selon Isabelle Limousin, DRH au Crédit agricole Centre-Loire, pour financer un projet. « Les femmes ont souvent un dossier mieux ficelé mais sont aussi plus prudentes et ont moins recours aux emprunts ». Selon Geneviève Bel, vice-

présidente nationale de la CGPME, « le problème n'est pas forcément les différences de genres, mais aussi la méconnaissance des banques des nouveaux métiers ».

Mais, résume le président de la CGPME Emmanuel Derrien, la création et la reprise d'entreprise pour les femmes sont plus complexes que leur accès aux postes à responsabilité au sein des entreprises. Pour insuffler une dyna-

mique entrepreneuriale féminine, « il faut faire naître l'envie, mais aussi mailier le tissu économique local et ne pas tout attendre de l'État », insiste Daniel Marcier. « Il faut donner des moyens financiers mais aussi autour de la vie personnelle de la femme », complète Isabelle Limousin. Un équilibre entre vie professionnelle et privée qui reste à améliorer, partage Laurent Koessler. ■

Trophée jeune talent. Sarah Trotignon, les Menus services (repas à domicile). Prix remis par la Maison Mercier.

DISTINCTIONS. Les entreprises nominées réunies autour des partenaires, hier soir, au théâtre Jacques-Cœur, à l'issue d'une soirée ponctuée musicalement par l'ensemble choral Mikrokosmos.

Trophée coup de cœur. Nathalie Hanna, atelier de bourrellerie (sacs haut de gamme pour la marque Hermès). Prix remis par le Crédit agricole.

Trophée parité et management des ressources humaines. Mélanie Raimbault, Cabot 2 (électricité, mise en place d'un contrat de génération). Prix remis par AG2R la Mondiale.

Trophée développement durable. Hélène Mardon, domaine Mardon (viticulture durable). Prix remis par Generali.

MONTAUBAN – Trophées de l'économie 2013 – Novembre & décembre 2013

L'événement : 28/11 : l'agence de MONTAUBAN

lauréate aux Trophées de l'économie 2013

Le gérant franchisé Frédéric de Bennetot remporte le Trophée "Création / Reprise d'entreprise" lors de la 4ème édition des Trophées de l'Economie 2013 du Grand Montauban. Prix remis par Laurence Parisot.



Grand Montauban : 5 entreprises lauréates des trophées de l'économie



« Les Menus Services » de Montauban remporte le trophée "Création / Reprise d'entreprise" lors de la 4ème édition des Trophées de l'Economie 2013 du Grand Montauban. Frédéric de Bennetot gérant de l'agence de Montauban a reçu ce prix des mains de Laurence Parisot ancienne présidente du MEDEF invitée d'honneur de la soirée.



1. Trophée Création-Reprise d'Entreprise

Ce trophée récompense toute nouvelle entreprise créée ou reprise depuis moins de 2 ans. C'est l'entreprise MENUS SERVICES, repas à domicile, créée par Frédéric de Bennetot qui reçoit ce prix.



Le Trophée Création/reprise d'entreprise a été reçu par la société **MTGS 82** ("**Menus Services**"). Basée au sein de la pépinière d'entreprises du Grand Montauban, la société est spécialisée dans la livraison de repas à domicile accompagnée de "petits services". **Sudokeys**, société de services en logiciels



**Retrouvez notre implantation
géographique et nos coordonnées**



www.les-menus-services.com

0 810 076 783

Notre BLOG : le-gout-de-la-vitalite.com

Page Facebook : Les Menus Services (Officiel)

Contact PRESSE

Perrine LUROT 07 61 16 76 75 presse@les-menus-services.com