



LES MENUS SERVICES

Revue de Presse - octobre 2022



LA CONFIANCE À DOMICILE

SOMMAIRE

Entreprise

Silvereco.fr <i>25 octobre 2022</i>	Portage de repas à domicile : Les Menus Services oeuvre depuis près de vingt ans pour retarder la dépendance des personnes âgées.	6
Ouest France <i>26 octobre 2022</i>	Les Menus Services	9

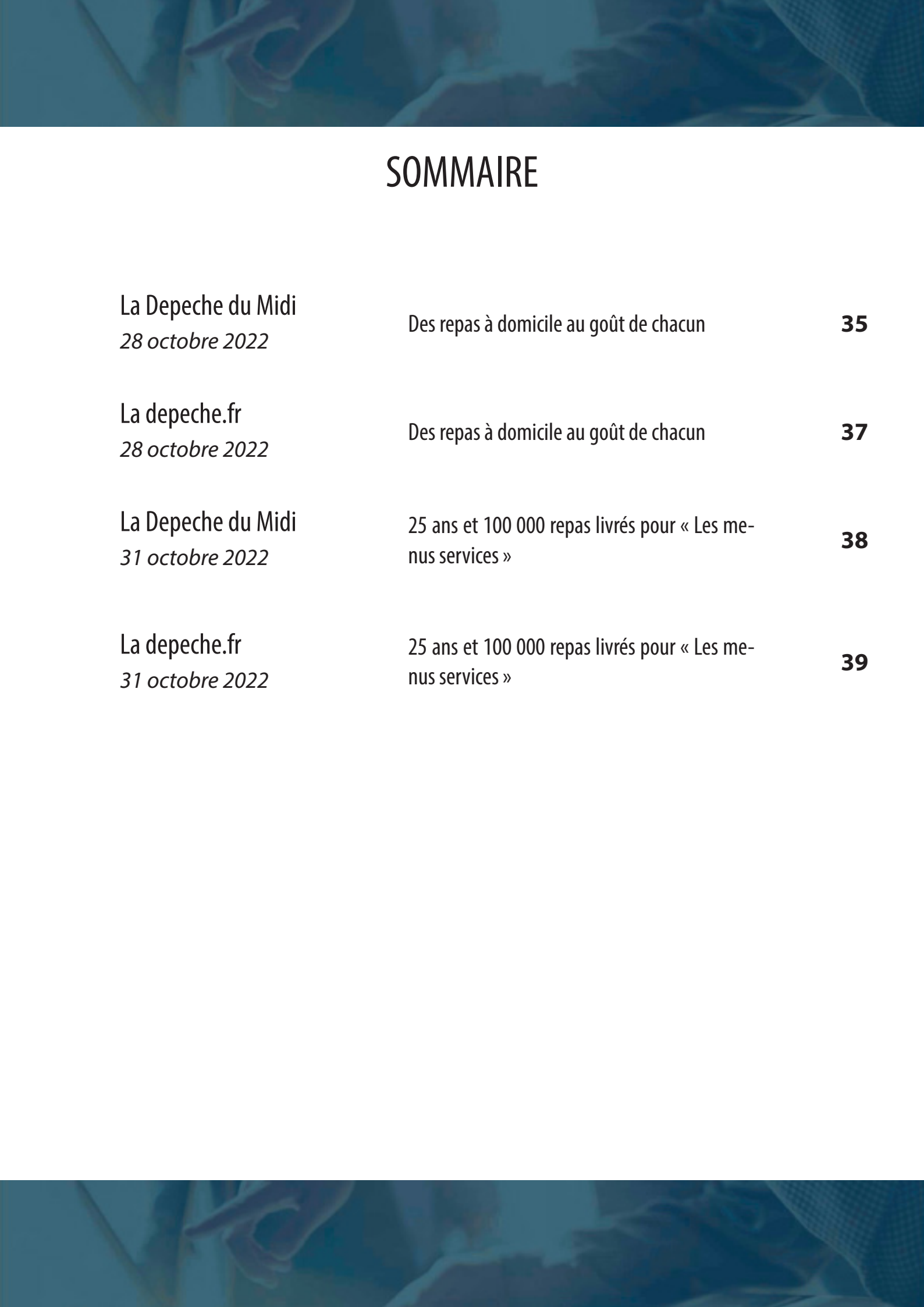
Ouverture d'agence

Toute-la-franchise.com <i>06 octobre 2022</i>	Une multifranchisée Les Menus Services ouvre une deuxième agence à Etampes	11
Choisir-sa-franchise. <i>11 octobre 2022</i>	Franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Challans !	13
Ac-franchise.com <i>12 octobre 2022</i>	Un franchisé Les Menus Services lance sa 3ème agence !	16
Ouest France <i>15 octobre 2022</i>	Les Menus Services ouvrent une antenne à Challans	18
Toute-la-franchise.com <i>21 octobre 2022</i>	Un multifranchisé Les Menus Services s'invite à Challans	19

SOMMAIRE

Anniversaire d'agence

Ac-franchise.com <i>06 octobre 2022</i>	Les Menus Services : l'agence d'Agen a 25 ans !	22
Ac-franchise.com <i>19 octobre 2022</i>	La franchise Les Menus Services d'Albi a 2 ans	24
La depeche.fr <i>23 octobre 2022</i>	Lot-et-Garonne : 25 ans et 100 000 repas livrés chaque année pour «Les menus services» d'Agen	26
Le petit bleu.fr <i>23 octobre 2022</i>	Lot-et-Garonne : 25 ans et 100 000 repas livrés chaque année pour «Les menus services» d'Agen	27
Le Petit Bleu d'Agen <i>23 octobre 2022</i>	Lot-et-Garonne : 25 ans et 100 000 repas livrés chaque année pour «Les menus services» d'Agen	29
Ac-franchise.com <i>26 octobre 2022</i>	Témoignage de Robert Sandoz, franchisé Les Menus Services depuis 10 ans	31
Toute-la-franchise.com <i>26 octobre 2022</i>	L'agence Les menus Services d'Albi fête ses deux ans	33



SOMMAIRE

La Depeche du Midi
28 octobre 2022

Des repas à domicile au goût de chacun

35

La depeche.fr
28 octobre 2022

Des repas à domicile au goût de chacun

37

La Depeche du Midi
31 octobre 2022

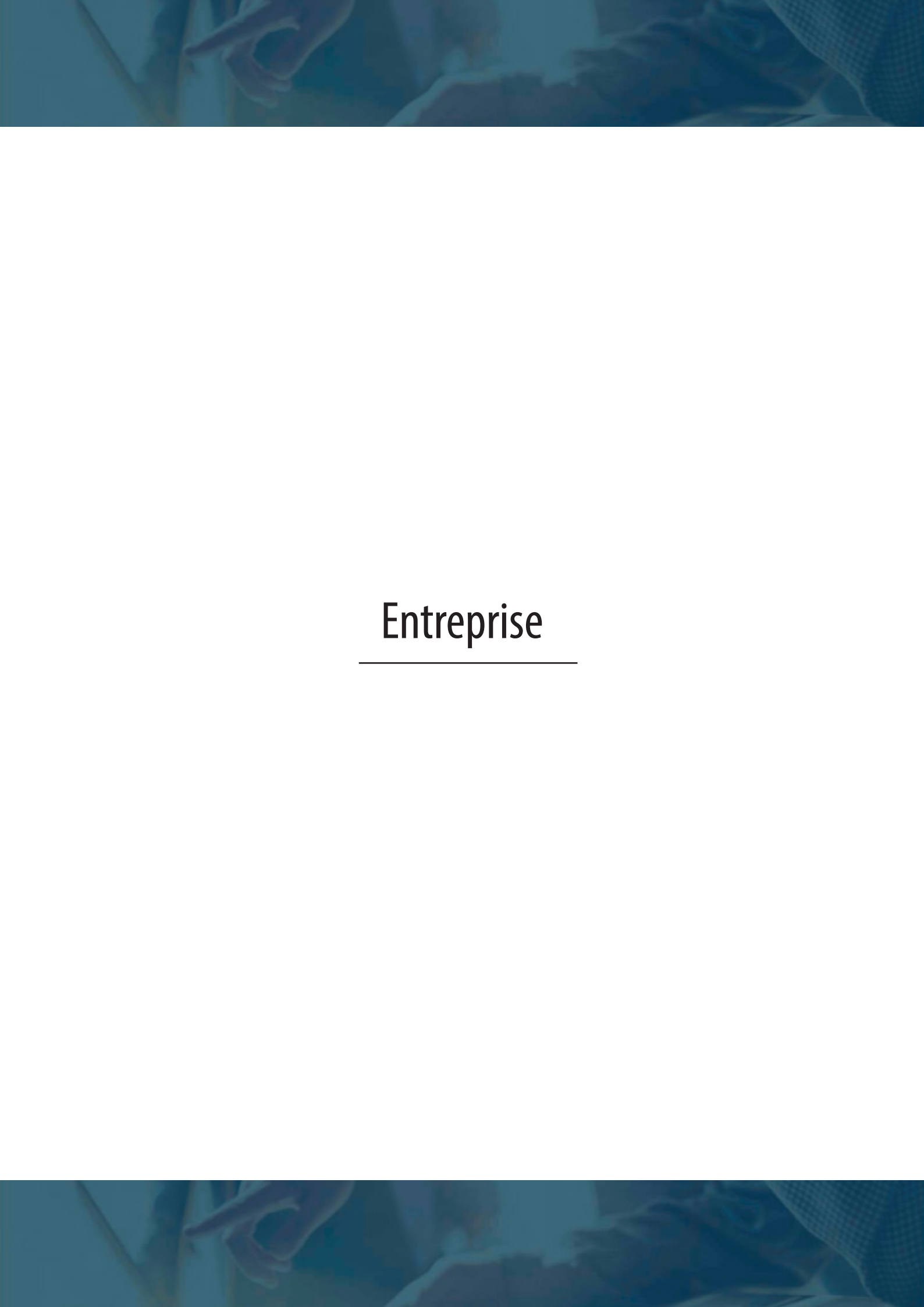
25 ans et 100 000 repas livrés pour « Les menus services »

38

La depeche.fr
31 octobre 2022

25 ans et 100 000 repas livrés pour « Les menus services »

39



Entreprise

Portage de repas à domicile : Les Menus Services oeuvre depuis près de vingt ans pour retarder la dépendance des personnes âgées

Le vieillissement de la population et la question du grand âge figurent parmi les plus grands défis auxquels notre société doit faire face aujourd'hui. Alors que 77% des Français souhaitent passer leurs vieux jours chez eux, Les Menus Services, premier réseau spécialisé sur le portage de repas à domicile, oeuvre au quotidien depuis près de vingt ans pour retarder le plus possible la dépendance des personnes âgées.

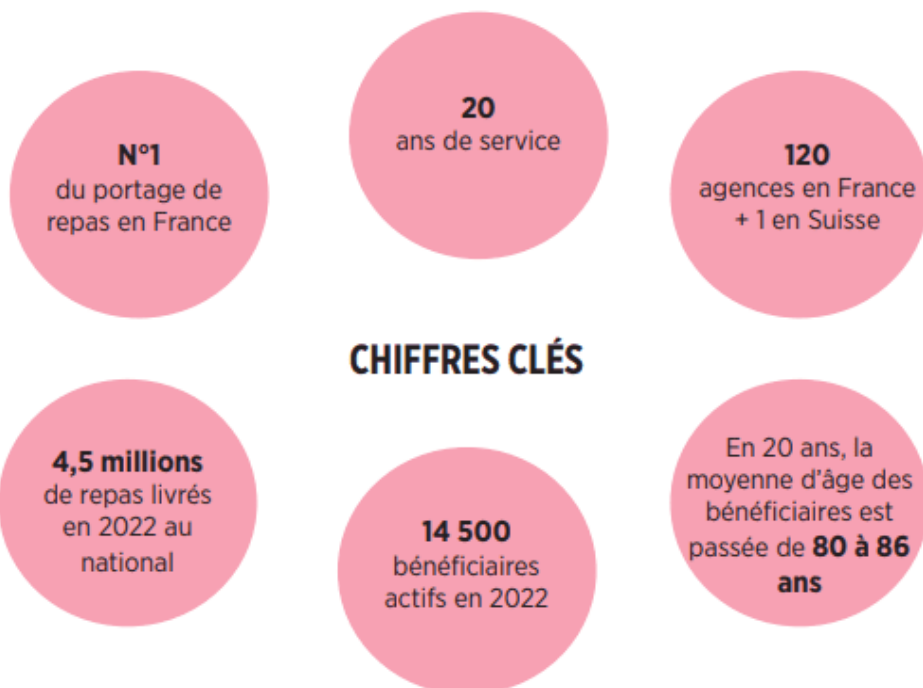


Plus d'informations sur Les Menus Services

Le portage de repas, porte d'entrée du maintien à domicile

Avec 500 repas portés en 2003 contre 4,5 millions en 2022, Les Menus Services se positionne résolument comme un service essentiel, complet et facilitateur pour les personnes âgées mais aussi pour leur entourage. Outre la livraison de repas de qualité, c'est un véritable lien social qui est proposé par les équipes, qui s'assurent du bien-être des bénéficiaires à chaque visite.





Il est fréquent que nos clients n'aient pas d'autre visite que celle de nos livreurs ou livreuses dans la journée. Par le portage de repas, nous jouons aussi un rôle de veilleur social : si un client ne répond pas ou a un problème, c'est nous qui allons alerter sa famille. [...] Nous sommes la porte d'entrée du maintien à domicile. Le jour où nos clients commencent à faire appel au portage de repas, c'est que quelque chose se déclenche car ils ne peuvent ou ne veulent plus se faire à manger. On note qu'après notre passage, ils font aussi appel en général à une auxiliaire de vie.

Corinne DUPLAT, Directrice Générale Les Menus Services

La nutrition, clé du bien vieillir à domicile

L'alimentation est un facteur déterminant pour une vieillesse en bonne santé. En effet, avec l'âge l'organisme change et

le corps a besoin d'apports nutritionnels plus importants. Pour permettre aux seniors de garder l'appétit, il est néanmoins très important de continuer à se faire plaisir. Le portage de repas permet justement de lutter contre la dénutrition, qui mène aux accidents et à la perte d'autonomie. Les Menus Services sélectionne les meilleurs ingrédients en fonction de leur goût et de leurs apports nutritifs, pour cuisiner des recettes de saison saines, savoureuses et variées. Cuisinés par des Chefs, les menus sont personnalisés en fonction des besoins ou du régime des bénéficiaires, après un entretien avec un(e) diététicien(ne).

Agée de 86 ans en moyenne, la clientèle des Menus Services garde des goûts traditionnels mais suit pour autant certaines tendances alimentaires : la saisonnalité, la traçabilité des produits et notamment l'origine de la viande ou encore le Bio sont des demandes fréquentes de la part des bénéficiaires. Pour contenter sa clientèle amatrice de plats traditionnels tout en satisfaisant les plus curieux, Les Menus Services propose ainsi deux gammes principales : la Gamme Plaisir, des plats qui font la part belle au terroir, aux produits de saison et aux spécialités régionales. La Gamme Gourmet laisse quant à elle place à de nouvelles recettes créatives. Et pour rester dans la tendance des circuits courts, les producteurs locaux sont favorisés ainsi que les produits d'origine française, labellisés ou bio.

Famille du média : **PQR/PQD**
(Quotidiens régionaux)

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **2164000**

Sujet du média :

Actualités-Infos Générales



Edition : **26 octobre 2022 P.12**

Journalistes : -

Nombre de mots : **57**

p. 1/1



Les Menus Services

Spécialiste du portage de repas

Profitez de notre gamme plaisir :
4 à 5 choix de plats différents
proposés tous les jours.
Sans engagement de durée.
Le premier repas vous est offert !
Livraison sur Cancale / Dinan / Dinard /
/Dol de Bretagne/ St Malo et alentours

02 99 73 16 15
www.les-menus-services.com





Ouverture d'agence

Les Menus Services : L'agence d'Agen a 25 ans !

L'agence [Les Menus Services](#) d'Agen était à l'origine une **agence indépendante** d'aide à la personne. Elle a rejoint le réseau **il y a 5 ans**. Réalisant un chiffre d'affaires annuel **frôlant le million d'euros**, l'agence d'Agen est positionnée à la **5ème place des plus grosses agences du groupe**.



Une véritable référence au sein du réseau

L'agence Les [Menus Services](#) d'Agen fête ses **25 ans**. Elle est la 5ème plus grosse agence du groupe avec un chiffre d'affaires annuel de près d'un million d'euros. Elle affiche une **croissance constante** grâce au **travail quotidien de son équipe de 12 personnes**, dont 3 intervenants sur l'administratif et la gestion des clients.

L'agence d'Agen se charge de distribuer **100 000 repas chaque année** aux domiciles de ses **300 bénéficiaires quotidiens**, ainsi qu'à ses **200 clients ponctuels** qui bénéficient du service sur une courte période (convalescence, attente d'une place en EHPAD...).

L'ancienneté de l'agence a fait qu'elle puisqu'elle accompagne certains de ses clients **depuis plusieurs années** et **connait donc leurs habitudes alimentaires**. Elle a d'ailleurs réussi à instaurer une **relation de confiance avec sa clientèle**.

Pour chaque nouveau client, les équipes prennent le temps de découvrir son profil et **d'adapter leurs services** en fonction de celui-ci et des évolutions sociales et alimentaires. L'âge moyen des bénéficiaires est de **87 ans**, un chiffre en hausse au fil



des années et accentué par la présence de **quelques centenaires** parmi eux.

Les femmes sont légèrement majoritaires parmi les clients de l'agence d'Agen, **des seniors principalement seuls à domicile**. L'agence ne dénombre que **très peu de couples**. L'intervention des équipes Les Menus Service en est d'autant plus importante.

L'agence a constaté, au fil des ans, qu'il y avait des **habitudes alimentaires propres aux seniors** : il ont un goût prononcé pour les plats simples et traditionnels. Entre nostalgie et réconfort, ils apprécient **particulièrement les plats régionaux** qu'ils connaissent depuis toujours, et principalement les potages en hiver. **La simplicité** est le mot d'ordre au niveau des ingrédients comme des saveurs. Les plats ne contiennent pas d'épices ni de goût relevé. L'agence propose aussi une **Gamme Facile** qui offre des plats adaptés à tous les régimes et ne nécessitant pas de couteau.

L'agence veut continuer à se développer

En évolution continue depuis 25 ans, l'agence d'Agen ouvre ses services à des clients de plus en plus nombreux. Ainsi, elle développe sa présence dans certaines zones comme **le Villeneuvois (47) et le Marmandais (47), mais aussi dans le Gers (32)**.

Comme toutes les agences du réseau Les Menus Services, celle d'Agen ne veut pas seulement offrir un simple repas, elle contribue chaque jour à **entretenir le lien social auprès des seniors**. Elle a d'ailleurs atteint un taux de satisfaction client de **92 % en 2021**.

Ses équipes souhaitent à l'avenir **diversifier leurs activités** et proposer un nouveau service: la **téléassistance**. Elle permettra d'être encore plus présent auprès des bénéficiaires et de leur apporter rapidement l'aide nécessaire.



Franchise Les Menus Services : ouverture d'agence à Challans !



Les Menus Services, l'enseigne spécialisée depuis près de 20 ans dans le portage de repas à domicile, a le plaisir de vous annoncer l'ouverture d'une nouvelle agence en franchise sur le secteur de la Vendée !

Vous pouvez nous y retrouver depuis le mois de septembre.

Agence Challans

Boulevard Lucien Dodin
Rond point des Ormeaux
85300 Challans

02.44.51.01.76

challans@les- menus- services.com





J'ai ouvert ma première agence LES

MENUSSERVICES en juin 2006. Je souhaitais apporter du bonheur à nos bénéficiaires. Mon credo : l'humour et un service de qualité !

j'ai ensuite inauguré en mars 2018 une deuxième agence aux Sables d'Olonne afin d'être toujours plus proche et d'améliorer encore la qualité de service. Aujourd'hui, c'est au tour de la ville de Challans de nous accueillir. Le but est toujours de faire partie de la vie locale, d'être un lieu de reconnaissance et d'être un acteur reconnu dans le maintien à domicile. Lucie livre déjà la ville et ses alentours ainsi que le secteur de Saint Gilles Croix de Vie et ses alentours.

Sucré ou Salé ?

« Carrément Salé ! Mes origines savoyardes et Iséroises me poussent à apprécier le fromage et la charcuterie mais je fonde pour la simplicité d'un vrai et bon gratin dauphinois accompagné de diots au vin blanc »

ZONES DESSERVIES

L'agence de Challans propose ses services et intervient sur plus de 90 communes, dont Challans, Bois de Céné, Châteauneuf, Froidfond, La Garnache, Saint Christophe du Ligneron, Sallertaine, Le Perrier, Saint Gervais, Saint Urbain, Soullans, Saint Gilles Croix de Vie, Saint Hilaire de Riez, Notre Dame de Riez, Givrand, Saint Reverend, Le Fenouiller, Commequiers.

Autres : nous contacter.



LA CONFIANCE A DOMICILE GRÂCE À UNE OFFRE DE SERVICES COMPLÈTE

L'agence intervient aussi pour des besoins en ménage et repassage ou en petits travaux, pour veiller sur nos bénéficiaires 24h/24 et 7j/7 grâce à la téléassistance ou les aider dans leurs démarches administratives.

**Selon les résultats de notre enquête de satisfaction 2021-2022*

Un franchisé Les Menus Services lance sa 3ème agence !

Le [réseau Les Menus Services](#), spécialiste depuis près de 20 ans dans le **portage de repas à domicile**, a ouvert une **nouvelle agence en franchise sur le secteur de la Vendée, à Challans**. Ce projet est porté par **Guillaume Morel**.



Nouvelle implantation à Challans

Depuis septembre, la nouvelle agence Les Menus Services de Challans répond aux besoins de ses bénéficiaires en matière de services de portage de repas à domicile. **Guillaume Morel**, responsable d'agence, évolue depuis plusieurs années déjà au sein de ce réseau

« J'ai ouvert ma première agence Les Menus Services en juin 2006. Je souhaitais apporter du bonheur à nos bénéficiaires. Mon credo : l'humour et un service de qualité !

J'ai ensuite inauguré en mars 2018 une deuxième agence aux Sables d'Olonne afin d'être toujours plus proche et d'améliorer encore la qualité de service. Aujourd'hui, c'est au tour de la ville de Challans de nous accueillir. Le but est toujours de faire partie de la vie locale, d'être un lieu de reconnaissance et d'être un acteur reconnu dans le maintien à domicile », confie le franchisé.

L'agence de Challans intervient également auprès de ses clients pour leurs **besoins en ménage et repassage** ou en **petits travaux**, veille sur eux 24h/24 et 7j/7 grâce à la **téléassistance** et les **aide dans leurs démarches administratives**.

Elle couvre **plus de 90 communes**, dont Challans, Bois de Céné, Châteauneuf, Froidfond, La Garnache, Saint Christophe du Ligneron, Sallertaine, Le Perrier, Saint Gervais, Saint Urbain, Soullans, Saint Gilles Croix de Vie, Saint Hilaire de Riez, Notre Dame de Riez, Givrand, Saint Reverend, Le Fenouiller, Commequiers.

Et lorsqu'on lui demande « *Sucré ou Salé ?* », Guillaume Morel répond sans hésiter:



« Carrément Salé ! Mes origines savoyardes et Iséroises me poussent à apprécier le fromage et la charcuterie mais je fonds pour la simplicité d'un vrai et bon gratin dauphinois accompagné de diots au vin blanc ».



Repéré pour vous

Les Menus Services ouvrent une antenne à Challans



Guillaume Morel devant sa vitrine dans le centre commercial des Ormeaux.

| PHOTO : OUEST-FRANCE

Après avoir créé son entreprise au Poiré-sur-Vie en 2006 et installé une antenne aux Sables-d'Olonne en 2018, Guillaume Morel propose depuis peu ses services aux Challanais.

« Nous assurons le portage de repas variés et équilibrés sans aucun engagement de durée et de quantité. On peut intervenir tous les jours comme une fois par semaine », détaille le prestataire.

Le client a le choix entre une trentaine de produits par jour entre les potages, les entrées, les plats, les desserts et les fromages. « Notre diététicienne veille aux contraintes médi-

cales de chacun et propose des repas, selon les habitudes alimentaires, qui peuvent être dans notre gamme plaisir ou gourmet. Les aliments peuvent être mixés si besoin ».

L'entreprise complète son offre par de la téléassistance, des petits travaux du quotidien et de l'assistance administrative et informatique. Les prestations entrent dans le cadre fiscal des aides à la personne.

Les Menus Services, 40, boulevard Lucien-Dodin, centre commercial les Ormeaux à Challans. Tél. 02 44 51 05 76.



Un multi franchisé Les Menus Services s'invite à Challans

Leader du **portage de repas à domicile**, aux personnes âgées et dépendantes, le **réseau Les Menus Services** a été créé par Alain Balandereaud, en 2003.



Il s'est lancé en franchise dès 2006, et compte, aujourd'hui, 100 implantations en France métropolitaine. D'ailleurs, il se vante de n'avoir aucune fermeture d'agence depuis 18 ans.

Nouvelle agence en Vendée

Le **réseau de franchises Les Menus Services** a ouvert une nouvelle agence dans le département de la Vendée, à Challans, en Septembre 2022. Elle est pilotée par le **multi franchisé** Guillaume Morel : « J'ai ouvert ma première agence LES MENUS SERVICES en juin 2006. Je souhaitais apporter du bonheur à nos bénéficiaires. J'ai ensuite inauguré en mars 2018 une deuxième agence aux Sables d'Olonne afin d'être toujours plus proche et d'améliorer encore la qualité de service. Aujourd'hui, c'est au tour de la ville de Challans de nous accueillir. Le but est toujours de faire partie de la vie locale, d'être un lieu de reconnaissance et d'être un acteur reconnu dans le maintien à domicile. Lucie livre déjà la ville et ses alentours ainsi que le secteur de Saint Gilles Croix de Vie et ses alentours. » Explique-t-il, avant d'ajouter pour répondre à la question sur ses préférences culinaires : « Carrément Salé ! Mes origines savoyardes et Iséroises me poussent à apprécier le fromage et la charcuterie mais je fonds pour la simplicité d'un vrai et bon gratin dauphinois accompagné de diots au vin blanc. »

La **nouvelle agence franchisée Les Menus Services** siègera au Boulevard Lucien Dodin, Rond point des Ormeaux, 85300 Challans.

Grâce son emplacement stratégique, elle interviendra sur plus de 90 communes, dont Challans, Bois-de-Céné, Châteauneuf, Froidfond, La Garnache, Saint-Christophe-du-Ligneron, Sallertaine ...

Nouvelles prestations à Challans et aux alentours

Les personnes âgées et dépendantes de la région seront donc enchantées par les prestations de l'enseigne qui comprennent,



entre autres, le **ménage et repassage** ou encore les petits travaux, et ce, à n'importe quel moment de la journée et sur toute la semaine.

Ces services seront appuyés par la téléassistance qui aidera les clients dans leurs démarches administratives.

Savoir plus sur la [franchise Les Menus Services](#).



Anniversaire d'agence

Les Menus Services : L'agence d'Agen a 25 ans !

L'agence [Les Menus Services](#) d'Agen était à l'origine une **agence indépendante** d'aide à la personne. Elle a rejoint le réseau **il y a 5 ans**. Réalisant un chiffre d'affaires annuel **frôlant le million d'euros**, l'agence d'Agen est positionnée à la **5ème place des plus grosses agences du groupe**.



Une véritable référence au sein du réseau

L'agence Les [Menus Services](#) d'Agen fête ses **25 ans**. Elle est la 5ème plus grosse agence du groupe avec un chiffre d'affaires annuel de près d'un million d'euros. Elle affiche une **croissance constante** grâce au **travail quotidien de son équipe de 12 personnes**, dont 3 intervenants sur l'administratif et la gestion des clients.

L'agence d'Agen se charge de distribuer **100 000 repas chaque année** aux domiciles de ses **300 bénéficiaires quotidiens**, ainsi qu'à ses **200 clients ponctuels** qui bénéficient du service sur une courte période (convalescence, attente d'une place en EHPAD...).

L'ancienneté de l'agence a fait qu'elle puisqu'elle accompagne certains de ses clients **depuis plusieurs années** et **connait donc leurs habitudes alimentaires**. Elle a d'ailleurs réussi à instaurer une **relation de confiance avec sa clientèle**.

Pour chaque nouveau client, les équipes prennent le temps de découvrir son profil et **d'adapter leurs services** en fonction de celui-ci et des évolutions sociales et alimentaires. L'âge moyen des bénéficiaires est de **87 ans**, un chiffre en hausse au fil



des années et accentué par la présence de **quelques centenaires** parmi eux.

Les femmes sont légèrement majoritaires parmi les clients de l'agence d'Agen, **des seniors principalement seuls à domicile**. L'agence ne dénombre que **très peu de couples**. L'intervention des équipes Les Menus Service en est d'autant plus importante.

L'agence a constaté, au fil des ans, qu'il y avait des **habitudes alimentaires propres aux seniors** : il ont un goût prononcé pour les plats simples et traditionnels. Entre nostalgie et réconfort, ils apprécient **particulièrement les plats régionaux** qu'ils connaissent depuis toujours, et principalement les potages en hiver. **La simplicité** est le mot d'ordre au niveau des ingrédients comme des saveurs. Les plats ne contiennent pas d'épices ni de goût relevé. L'agence propose aussi une **Gamme Facile** qui offre des plats adaptés à tous les régimes et ne nécessitant pas de couteau.

L'agence veut continuer à se développer

En évolution continue depuis 25 ans, l'agence d'Agen ouvre ses services à des clients de plus en plus nombreux. Ainsi, elle développe sa présence dans certaines zones comme **le Villeneuvois (47) et le Marmandais (47), mais aussi dans le Gers (32)**.

Comme toutes les agences du réseau Les Menus Services, celle d'Agen ne veut pas seulement offrir un simple repas, elle contribue chaque jour à **entretenir le lien social auprès des seniors**. Elle a d'ailleurs atteint un taux de satisfaction client de **92 % en 2021**.

Ses équipes souhaitent à l'avenir **diversifier leurs activités** et proposer un nouveau service: la **téléassistance**. Elle permettra d'être encore plus présent auprès des bénéficiaires et de leur apporter rapidement l'aide nécessaire.

La franchise Les Menus Services d'Albi a 2 ans

Les Menus Services, 1er réseau spécialisé sur le portage de repas à domicile, a réussi à s'imposer dans beaucoup de régions comme un service indispensable. Implanté notamment en région Occitanie, son agence d'Albi vient de fêter ses 2 ans.



Le réseau répond à une demande forte en Occitanie

L'agence Les Menus Services d'Albi a ouvert ses portes le **31 août 2020** et a connu, dès la 1ère année, un **développement significatif** en devenant l'une des premières agences du réseau à **atteindre les 100 bénéficiaires en 1 an**.

La 2ème année devrait être **encore plus positive** puisque l'agence affiche une évolution de **+ 144 %**. Cette croissance impressionnante est le fruit de la forte demande et du manque d'offre de qualité en matière de portage de repas à destination des personnes dépendantes, convalescentes et handicapées dans la région. Cette année, l'agence a distribué près de 40 000 repas, soit une augmentation de **+ 140 %** en comparaison avec la 1ère année d'activité.

Pour suivre ce développement rapide, l'agence a dû **recruter** et compte désormais sur une **équipe de 4 personnes**, dont une diététicienne et 2 livreuses. Depuis son ouverture, elle a su répondre aux besoins des seniors qui sont **près de 500 à avoir profité du service**.



L'agence d'Albi envisage désormais **d'étendre ses zones de livraison** à de nouvelles communes (Réalmont, Alban...) dans le but de satisfaire une demande qui ne cesse de grandir. **L'équipe de livraison et la flotte de véhicule devrait donc être étoffées.**

Un service adapté aux bénéficiaires

Chez Les Menus Services, les bénéficiaires ont une **moyenne d'âge de 87 ans** et présentent par conséquent **beaucoup de similitudes** dans leurs habitudes alimentaires. Ils s'orientent en majorité sur les repas du midi, même si l'agence propose aussi des formules sur mesure pour le soir.

Ils privilégient des **recettes traditionnelles** comme les Tripes à la mode de Caen et le Boeuf Bourguignon, mais aussi le rôti de porc et les filets de poisson (ex : cabillaud). Les incontournables **potages** faisant partie intégrante de l'alimentation des seniors sont aussi disponibles, sans oublier la **compote de fruits frais mixés**.

Les Menus Services est également le seul prestataire à proposer des **menus mixés**, facilitant la déglutition et jouant un rôle important dans la couverture des besoins nutritionnels.

Outre leur recherche de tradition, les seniors apportent une attention particulière à **l'équilibre des repas** et la prise en compte des **régimes** : diabétique, sans sel... Les bénéficiaires échangent donc régulièrement avec la diététicienne de l'agence **via téléphone ou par une visite à domicile**.

A noter que l'agence Les Menus Services d'Albi permet aussi à ses clients de **passer commande en ligne** pour choisir leurs menus, un service très apprécié par les clients et les aidants digitalisés.



Vous êtes intéressé(e) par cette franchise ?

N'hésitez pas à faire une demande de documentation !

Lot-et-Garonne : 25 ans et 100 000 repas livrés chaque année pour "Les menus services" d'Agen



L'histoire a débuté en 1997 du côté de Pont-du-Casse pour Armelle Le Meur. Désormais affiliée au réseau **Menus Service** depuis quatre ans, son entreprise de portage de repas à domicile est plus que florissante avec onze salariés pour assurer la livraison de 100 000 repas annuels. Un succès qui dure depuis un quart de siècle.

Entre deux appels, Armelle Le Meur s'accorde quelques minutes pour revenir sur cette belle histoire. Celle de la création de son entreprise spécialisée dans le portage de repas à domicile. "Pendant quinze ans, tout a été centré à mon domicile à Pont-du-Casse", explique la responsable qui s'est lancée ce défi en 1997. Devant l'évolution florissante de sa structure, elle rejoint la commune de Brax où elle installe sa société. Un déplacement dans l'agglomération qui lui permette de se doter d'un outil opérationnel dernier cri.

Article avec accès abonnés:

<https://www.ladepeche.fr/2022/10/23/lot-et-garonne-25-ans-et-100-000-repas-livres-chaque-annee-pour-les-menus-services-d-agen-10750927.php>



Lot-et-Garonne : 25 ans et 100 000 repas livrés chaque année pour "Les menus services" d'Agen

L'histoire a débuté en 1997 du côté de Pont-du-Casse pour Armelle Le Meur. Désormais affiliée au réseau Menus Service depuis quatre ans, son entreprise

de portage de repas à domicile est plus que florissante avec onze salariés pour assurer la livraison de 100 000 repas annuels. Un succès qui dure depuis un quart de siècle.

Entre deux appels, Armelle Le Meur s'accorde quelques minutes pour revenir sur cette belle histoire. Celle de la création de son entreprise spécialisée dans le portage de repas à domicile. "Pendant quinze ans, tout a été centré à mon domicile à Pont-du-Casse", explique la responsable qui s'est lancée ce défi en 1997. Devant l'évolution florissante de sa structure, elle rejoint la commune de Brax où elle installe sa société. Un déplacement dans l'agglomération qui lui permette de se doter d'un outil opérationnel dernier cri.

Dans le réseau les Menus Services

Depuis quatre ans, elle a rejoint le réseau **Menus Services**. Une agence agenaise dont elle a conservé la direction. Aujourd'hui, ce sont 100 000 repas qui sont livrés chaque année. "Nous sommes revenus à ces valeurs après un pic d'activité durant la Covid-19", note Armelle Le Meur. Onze tournées permettent de répondre à la demande de la clientèle répartie sur l'ensemble du département du Lot-et-Garonne et sur le nord du Gers. "Nous avons deux tournées sur l'Agenais mais nous desservons également le Villeneuvois et le Marmandais", détaille-t-elle "nous sommes aussi sur le secteur de Casteljaloux, Nérac ou encore Lavardac". Quant au Gers, l'agence agenaise livre à Condom, Fleurance et Lectoure.

Environ 500 clients réguliers

Environ 500 clients réguliers font appel au service de l'antenne agenaise. "Ce sont environ 300 bénéficiaires quotidiens et 200 clients ponctuels", enchaîne-t-elle.

Les livraisons sont effectuées à raison de trois passages hebdomadaires "permettant de porter les repas de la semaine". Les clients passent commande de leurs repas. "Certains optent pour le déjeuner, d'autres pour le dîner également. À leur guise", souligne-t-elle. Et surtout selon leur goût, ils pourront choisir entre les différents plats proposés. Le succès ne se dément pas, la preuve d'une "relation de confiance nouée avec la clientèle" et d'un service irréprochable.

Concoctés à Montesquieu

Les repas sont tous préparés dans une cuisine centrale située à Montesquieu. "Nous avons une chance unique d'être à côté", insiste Armelle "cette cuisine dessert d'autres agences de Menus services".

Dernièrement, Armelle Le Meur a organisé une petite réception "placée sous le signe de la convivialité" en présence des salariés et de quelques habitués. "Une manière de marquer ces 25 ans d'histoire", savoure la directrice de cette agence agenaise (qui est dans le Top 5 du réseau Menus Services).

Cet anniversaire marque aussi la volonté de cette agence d'Agen de poursuivre sa mission. "De l'intensifier aussi", sourit Armelle. Avec détermination et savoir-faire, les équipes veulent poursuivre cette mission qui s'apparente parfois aussi à un "lien social fort" avec une clientèle dont la moyenne d'âge est environ de 87 ans. Un taux de satisfaction dépassant largement



les 90%, lors de l'année 2021, récompense l'engagement des équipes d'Armelle Le Meur.

Pour tous renseignements sur les services proposés par Armelle Le Meur, téléphonez au 05 53 95 57 10 ou sur le site internet www.les-menus-services.com



Armelle Le Meur et une partie de ses salariés de l'agence d'Agen

Policiers percutés. Les syndicats veulent des réponses pénales fortes Page 3

Économie. Plus qu'une société de portage de repas à domicile Page 5

Le Petit Bleu

LUNDI
24 OCTOBRE
2022

Football.
L'EBBE en très grande forme avant la Coupe de France Page 17

N° 23686. www.petitbleu.fr

D'AGEN

1,00 €

Le Royal. Un serveur très atypique

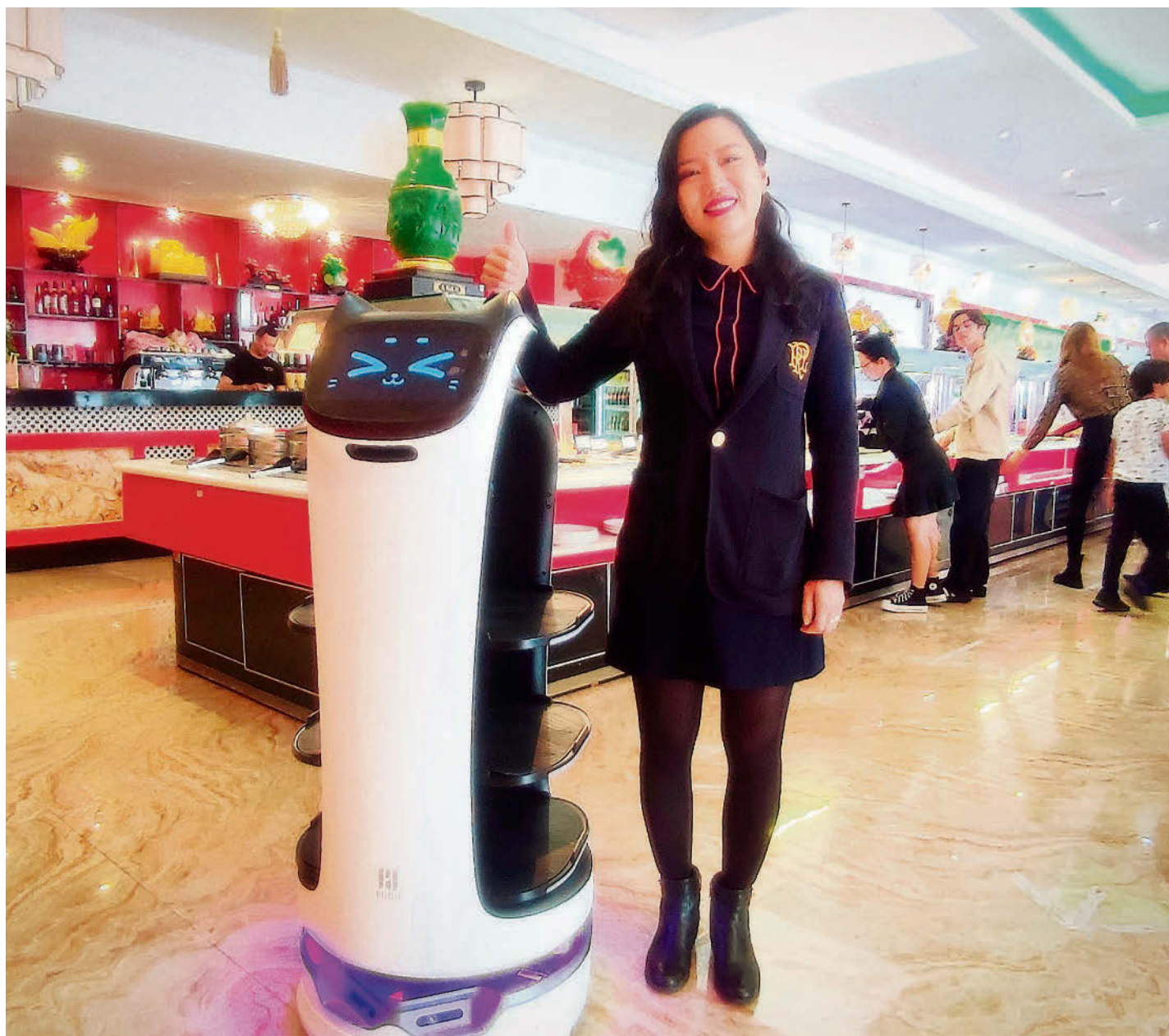


Photo J.D.

Depuis un mois et demi, la gérante du Royal a fait l'acquisition d'un robot. Ce renfort de haute technologie permet « de soulager les serveurs » et suscite une grande curiosité chez les clients. Le restaurant prévoit de se doter d'un deuxième exemplaire. Page 2

RUGBY / FÉDÉRALE



Photo Jean-Michel Lacombe

Layrac. Le carton plein

- En Fédérale 2, l'ASL s'impose avec le bonus offensif contre Orthez.
- Succès également des 4 Cantons. Le RCBB prend un bonus défensif important.
- En Fédérale 3, défaites de Pont-du-Casse et Nérac. Villeneuve domine l'USVL 47.

Page 11

Télé. La belle semaine de Louis à la Star Ac'

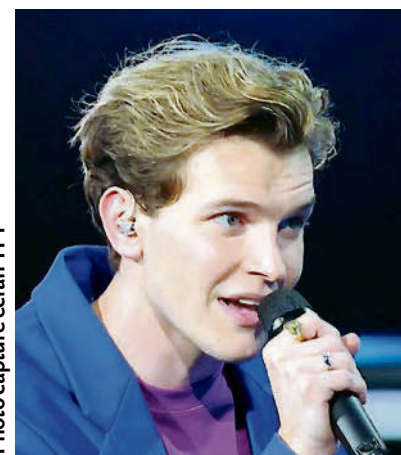


Photo capture écran TF1

Des premières évaluations où il a été pris par l'émotion à l'arrivée de sa meilleure amie sur la scène du prime, une semaine particulière pour Louis qui intègre le top 3 du premier classement de cette promotion 2022.

Page 7

SU Agen. Des grands Espoirs



Photo Nicolas Niedergand

Invaincus en championnat, les jeunes agenais se sont imposés avec brio face à La Rochelle hier après-midi. Le jeune talonneur Pierre Jouvin a notamment été l'honneur d'un doublé lors de cette rencontre, tandis que d'autres jeunes se sont mis en évidence. L'avenir du SUA est entre leurs mains.

Page 11



Photo F.F.

Football. Premier succès à la maison pour le SU Agen

Après un début de saison mitigé, les Agenais semblent trouver leur marque, à l'image de leur succès ce week-end.

Page 17

M 27940 - 1024 - F 1,00 € - 0



SANTÉ

Covid : pas de baisse

Les seules données disponibles pour le Lot-et-Garonne sont désormais fournies chaque semaine par L'Agence régionale de santé Nouvelle-Aquitaine. Les derniers indicateurs de l'épidémie pour le département ne laissent pas apparaître de fléchissement, au contraire. Taux d'incidence à 472 pour 100 000 habitants, taux de positivité à 29,3 %. Des taux « à la hausse » note l'ARS régionale à Bordeaux.

Octobre et novembre mois sans tabac

En octobre 2022, Santé publique France lance la 7e édition du Mois sans tabac. Inspiré de la campagne anglaise « Stoptober » lancée par Public Health England, le #Mois sans tabac est un défi collectif qui vise à inciter et accompagner tous les fumeurs volontaires dans leur démarche d'arrêt du tabac, via des actions de communication et de prévention de proximité. L'opération commence début en cette fin octobre et se termine fin novembre. Pour coordonner ce dispositif sur la région, l'association COREADD Nouvelle-Aquitaine, structure ambassadrice du Mois sans tabac depuis 2016, agit en étroite collaboration avec l'Agence régionale de santé (ARS) Nouvelle-Aquitaine et est soutenue au niveau national par Santé publique France.

25 ans et 100 000 repas livrés pour « Les menus services » d'Agen

L'histoire a débuté en 1997 du côté de Pont-du-Casse pour Armelle Le Meur. Désormais affiliée au réseau Menus Services depuis quatre ans, son entreprise de portage de repas à domicile est plus que florissante avec onze salariés pour assurer la livraison de 100 000 repas annuels. Un succès qui dure depuis un quart de siècle.

Entre deux appels, Armelle Le Meur s'accorde quelques minutes pour revenir sur cette belle histoire. Celle de la création de son entreprise spécialisée dans le portage de repas à domicile. « Pendant quinze ans, tout a été centré à mon domicile à Pont-du-Casse », explique la responsable qui s'est lancée ce défi en 1997. Devant l'évolution florissante de sa structure, elle rejoint la commune de Brax où elle installe sa société. Un déplacement dans l'agglomération qui lui permette de se doter d'un outil opérationnel dernier cri. Depuis quatre ans, elle a rejoint le réseau Menus Services. Une



Armelle Le Meur et une partie de ses salariés de l'agence d'Agen

agence agenaise dont elle a conservé la direction. Aujourd'hui, ce sont 100 000 repas qui sont livrés chaque année. « Nous sommes revenus à ces valeurs après un pic d'activité durant la Covid-19 », note Armelle Le Meur. Onze tournées permettent de répondre à la demande de la clientèle répartie sur l'ensemble du département du Lot-et-Garonne et sur le nord du Gers. « Nous avons deux tournées sur l'Agenais mais nous desser-

vons également le Villeneuvois et le Marmandais », détaille-t-elle « nous sommes aussi sur le secteur de Casteljaloux, Nérac ou encore Lavardac ». Quant au Gers, l'agence agenaise livre à Condom, Fleurance et Lectoure.

Environ 500 clients réguliers

Environ 500 clients réguliers font appel au service de l'antenne agenaise. « Ce sont environ 300 bénéficiaires quotidiens et 200 clients

punctuels », enchaîne-t-elle.

Les livraisons sont effectuées à raison de trois passages hebdomadaires « permettant de porter les repas de la semaine ». Les clients passent commande de leurs repas. « Certains optent pour le déjeuner, d'autres pour le dîner également. À leur guise », souligne-t-elle. Et surtout selon leur goût, ils pourront choisir entre les différents plats proposés. Le succès ne se dément pas, la preuve d'une « rela-

tion de confiance nouée avec la clientèle » et d'un service irréprochable.

Concoctés à Montesquieu

Les repas sont tous préparés dans une cuisine centrale située à Montesquieu. « Nous avons une chance unique d'être à côté », insiste Armelle « cette cuisine dessert d'autres agences de Menus Services ».

Dernièrement, Armelle Le Meur a organisé une petite réception « placée sous le signe de la convivialité » en présence des salariés et de quelques habitués. « Une manière de marquer ces 25 ans d'histoire », savoure la directrice de cette agence agenaise (qui est dans le Top 5 du réseau Menus Services. Cet anniversaire marque aussi la volonté de cette agence d'Agen de poursuivre sa mission. « De l'intensifier aussi », sourit Armelle. Avec détermination et savoir-faire, les équipes veulent poursuivre cette mission qui s'apparente parfois aussi à un « lien social fort » avec une clientèle dont la moyenne d'âge est environ de 87 ans. Un taux de satisfaction dépassant largement les 90 %, lors de l'année 2021, récompense l'engagement des équipes d'Armelle Le Meur. Pour tous renseignements sur les services proposés par Armelle Le Meur, téléphonez au 05 53 95 57 10 ou sur le site internet www.les-menus-services.com

Christophe Cibola

Le Petit Bleu

L'Agenais au grand cœur

MERCI !

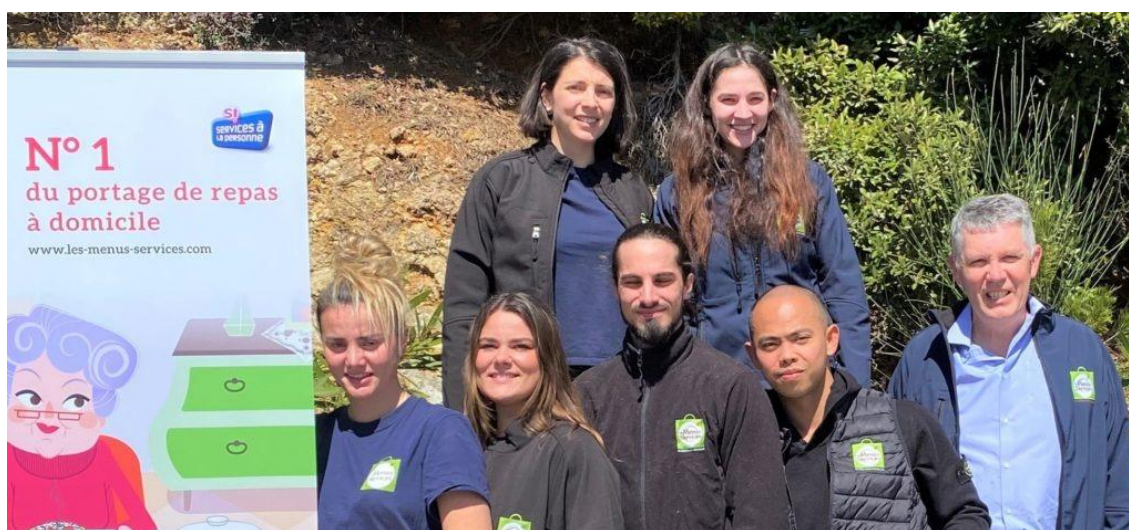
Le Petit Bleu est dans le top 3 de la presse départementale française pour la part des abonnements numériques dans la diffusion totale (13,3%)

Source : Panel Alliance Juillet 2022

Credit Photo : Betty Images

Témoignage de Robert Sandoz, franchisé Les Menus Services depuis 10 ans

Robert Sandoz a rejoint le [réseau Les Menus Services](#) en ouvrant sa 1^{ère} agence à Cannes en 2012 puis celle de Nice en 2018. Aujourd'hui, son équipe est composée de 2 diététiciennes Chargées de clientèle, d'une Assistante commerciale et administrative et de 7 Chauffeur-livreurs. Ses 2 agences répondent aux besoins de près de 450 clients.



Les clés du succès des agences Les Menus Services

Avant de devenir franchisé Les Menus Services, Robert Sandoz était **consultant et s'intéressait aux problèmes de nutrition des seniors**. Suite à sa rencontre avec **Alain Balandreud** et la découverte du concept sur un Salon à Paris, il décide de se lancer dans l'aventure.

« Après plus de 20 ans d'expérience en tant que salarié dans des entreprises du secteur de la santé j'avais un grand besoin d'indépendance. Devenir entrepreneur mais pour une activité qui avait de la cohérence avec mon expérience du marketing dans la santé et la nutrition.

Mes objectifs étaient tout d'abord d'arriver à la rentabilité, ce qui était fait en 2 ans puis de développer l'activité en recrutant des livreurs puis des diététiciennes pour couvrir plus de secteurs », explique-t-il.

Selon Robert Sandoz, le succès de ses agences Les Menus Services est le fruit de **la proximité et de la relation de confiance** installée auprès des clients et ce grâce au **professionnalisme et à l'implication de tous les salariés**.

« Ces atouts alliés à la qualité reconnue de nos repas nous ont permis d'obtenir rapidement une bonne image auprès de l'ensemble de nos partenaires qui nous recommandent auprès des prospects. Et bien sûr, nous bénéficions du savoir-faire de la franchise Les Menus Services qui nous apporte des outils précieux pour la logistique, la communication, la gestion des



repas et des bénéficiaires ».

Le franchisé attend aussi de ses collaborateurs qu'ils soient **toujours à l'écoute et au service des clients**. Les chargées de clientèle sont **responsables et autonomes** et les chauffeur-livreurs sont choisis pour leur **sérieux, leur ponctualité et leur attention vis-à-vis** de la clientèle.

Pour le développement de ses agences, celles-ci ont pu se faire connaître des prospects et des clients **grâce au bouche-à-oreille et à la communication locale**.

« J'ai toujours pris soin de créer des relations de confiance avec les partenaires notamment les services sociaux des mairies ou des établissements de santé qui gèrent le retour à domicile de nos clients. Nous avons régulièrement procédé à des réunions-dégustations auprès de nos partenaires afin de leur montrer en toute transparence la qualité et le large choix des repas que nous livrons à nos convives. La communication dans la presse régionale et le bon référencement de notre site internet sont aussi précieux pour nous faire connaître », explique Robert Sandoz.

Et pour ce qui est de l'organisation du travail, **des tournées sont réalisées** pour livrer les clients sur les Alpes Maritimes, depuis Mandelieu jusqu'à Beaulieu, à partir des agences de Cannes et Nice. Ces livraisons sont faites à l'aide de **véhicules réfrigérés**, dont un 100 % électrique sur l'agence de Nice.

« Mon management est participatif : échanges au quotidien avec les livreurs au retour de leurs tournées pour avoir leurs retours clients « à chaud », réunions hebdomadaires avec l'équipe administrative pour suivre l'avancée des projets et l'évolution. De temps en temps des réunions / dîners : moments de convivialité qui nous ont tant manqué durant les périodes de confinement... », affirme le franchisé.

Ce dernier a d'ailleurs récemment invité toute l'équipe au Club Med d'Opio pour **célébrer les 10 ans de son agence de Cannes**, où tout le monde a pu participer à des activités sportives et ludiques avant un repas et une soirée très festive.

Objectifs du franchisé

Robert Sandoz a pour objectif de couvrir toute la bande littorale des Alpes Maritimes de Mandelieu jusqu'à la frontière italienne en ouvrant une **3ème agence à Menton** et en créant des nouvelles tournées.

Il projette aussi de **proposer des nouveaux menus** à la clientèle, une **meilleure qualité** et **plus de choix** et prévoit de **donner plus d'autonomie à ses collaborateurs** dans la gestion des agences en renforçant les équipes.

« Je veux optimiser les tournées des livreurs avec une application de géolocalisation sur smartphone permettant de faciliter et de mieux suivre les tournées. Rendre notre portage de repas à Cannes et Nice incontournable dans le maintien à domicile ».

Témoignage de Robert Sandoz, franchisé Les Menus Services depuis 10 ans

Robert Sandoz a rejoint le [réseau Les Menus Services](#) en ouvrant sa 1^{ère} agence à Cannes en 2012 puis celle de Nice en 2018. Aujourd'hui, son équipe est composée de 2 diététiciennes Chargées de clientèle, d'une Assistante commerciale et administrative et de 7 Chauffeur-livreurs. Ses 2 agences répondent aux besoins de près de 450 clients.



Les clés du succès des agences Les Menus Services

Avant de devenir franchisé Les Menus Services, Robert Sandoz était **consultant et s'intéressait aux problèmes de nutrition des seniors**. Suite à sa rencontre avec **Alain Balandreud** et la découverte du concept sur un Salon à Paris, il décide de se lancer dans l'aventure.

« Après plus de 20 ans d'expérience en tant que salarié dans des entreprises du secteur de la santé j'avais un grand besoin d'indépendance. Devenir entrepreneur mais pour une activité qui avait de la cohérence avec mon expérience du marketing dans la santé et la nutrition. »

Mes objectifs étaient tout d'abord d'arriver à la rentabilité, ce qui était fait en 2 ans puis de développer l'activité en recrutant des livreurs puis des diététiciennes pour couvrir plus de secteurs », explique-t-il.

Selon Robert Sandoz, le succès de ses agences Les Menus Services est le fruit de **la proximité et de la relation de confiance** installée auprès des clients et ce grâce au **professionnalisme et à l'implication de tous les salariés**.

« Ces atouts alliés à la qualité reconnue de nos repas nous ont permis d'obtenir rapidement une bonne image auprès de l'ensemble de nos partenaires qui nous recommandent auprès des prospects. Et bien sûr, nous bénéficions du savoir-faire de la franchise Les Menus Services qui nous apporte des outils précieux pour la logistique, la communication, la gestion des »



repas et des bénéficiaires ».

Le franchisé attend aussi de ses collaborateurs qu'ils soient **toujours à l'écoute et au service des clients**. Les chargées de clientèle sont **responsables et autonomes** et les chauffeur-livreurs sont choisis pour leur **sérieux, leur ponctualité et leur attention vis-à-vis** de la clientèle.

Pour le développement de ses agences, celles-ci ont pu se faire connaître des prospects et des clients **grâce au bouche-à-oreille et à la communication locale**.

« J'ai toujours pris soin de créer des relations de confiance avec les partenaires notamment les services sociaux des mairies ou des établissements de santé qui gèrent le retour à domicile de nos clients. Nous avons régulièrement procédé à des réunions-dégustations auprès de nos partenaires afin de leur montrer en toute transparence la qualité et le large choix des repas que nous livrons à nos convives. La communication dans la presse régionale et le bon référencement de notre site internet sont aussi précieux pour nous faire connaître », explique Robert Sandoz.

Et pour ce qui est de l'organisation du travail, **des tournées sont réalisées** pour livrer les clients sur les Alpes Maritimes, depuis Mandelieu jusqu'à Beaulieu, à partir des agences de Cannes et Nice. Ces livraisons sont faites à l'aide de **véhicules réfrigérés**, dont un 100 % électrique sur l'agence de Nice.

« Mon management est participatif : échanges au quotidien avec les livreurs au retour de leurs tournées pour avoir leurs retours clients « à chaud », réunions hebdomadaires avec l'équipe administrative pour suivre l'avancée des projets et l'évolution. De temps en temps des réunions / dîners : moments de convivialité qui nous ont tant manqué durant les périodes de confinement... », affirme le franchisé.

Ce dernier a d'ailleurs récemment invité toute l'équipe au Club Med d'Opio pour **célébrer les 10 ans de son agence de Cannes**, où tout le monde a pu participer à des activités sportives et ludiques avant un repas et une soirée très festive.

Objectifs du franchisé

Robert Sandoz a pour objectif de couvrir toute la bande littorale des Alpes Maritimes de Mandelieu jusqu'à la frontière italienne en ouvrant une **3ème agence à Menton** et en créant des nouvelles tournées.

Il projette aussi de **proposer des nouveaux menus** à la clientèle, une **meilleure qualité** et **plus de choix** et prévoit de **donner plus d'autonomie à ses collaborateurs** dans la gestion des agences en renforçant les équipes.

« Je veux optimiser les tournées des livreurs avec une application de géolocalisation sur smartphone permettant de faciliter et de mieux suivre les tournées. Rendre notre portage de repas à Cannes et Nice incontournable dans le maintien à domicile ».



Des repas à domicile au goût de chacun



L'Agence « Les Menus Services » a fêté ses deux ans le 31 août. Elle a livré 500 personnes depuis son ouverture. Elle apporte les repas à domicile, avec des menus au choix, comme au restaurant. Et maintenant des « plats gourmets ».

Thierry Gagnot voulait aller vers les autres tout en se réalisant professionnellement. Son projet a pris corps le 31 août 2020, quand il a rejoint le réseau national « Les Menus Services », qui compte 105 agences en France spécialisées dans le port de repas à domicile. « Je voulais être autonome en donnant du sens à mon activité », il a aussi donné du bien-être aux autres, notamment aux personnes âgées dépendantes,

handicapées ou convalescentes. Ils et elles sont déjà plus de 160 bénéficiaires à profiter de l'Agence Les Menus Services Albi, sur un secteur qui s'étend jusqu'à Carmaux, Cordes, Gaillac, Lisle-sur-Tarn, Ambialet et Villefranche d'Albigeois. Mieux: les nouveaux bénéficiaires viennent dans la plupart des cas sur le bouche à oreille, encouragés par ceux qui en profitent déjà. L'enquête de satisfaction réalisée en décembre 2021 révèle que 96% des bénéficiaires sont très satisfaits des prestations de l'agence Les Menus Services. Il y avait une forte attente sur le territoire d'une offre différente. « Nous proposons à nos bénéficiaires un choix s'ils étaient au restaurant. Ils composent eux-mêmes, ou avec leurs proches,



leurs menus journaliers entre quatre ou cinq entrées, autant de plats, garnitures et desserts. Tous les jours, il y a du poisson, des légumes, des fruits. Nous traitons même les aversions. Si un bénéficiaire n'aime pas tel ou tel plat ou produit, c'est enregistré, on ne lui en proposera jamais ». Les Menus Services traite tous les types de régime: normal, diabétique, diabétique sans sel, et même mixé.

SELON SON APPÉTIT :

Myriam, diététicienne, veille aux équilibres pour des personnes qui ont besoin d'être accompagnées. Les repas - et leurs prix - sont adaptés aux appétits de chacun: les tarifs, qui ont très peu augmenté malgré la hausse des matières premières, se situent entre 10,30€ et 16,80€ selon la formule choisie, ce qui évite la sensation de faim pour certains, le gaspillage pour d'autres. Les usagers peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt sur la partie service. Les repas proviennent d'une cuisine de taille moyenne, capable - c'est la nouveauté - de réaliser chaque semaine des « plats gourmets », comme le sot l'y laisse de dinde aux cèpes, le dos de cabillaud à la crème d'asperges ou des pâtisseries comme le croquant au chocolat, le fondant à la châtaigne ou le fraisier. « Les Menus Services Albi » peut assurer les repas pour les sept jours de la semaine, à raison d'une livraison tous les deux jours. Myriam et deux jeunes femmes, appréciées pour leur gentillesse, assurent le portage des repas « dans un délai de 48 heures, et même de 24 heures s'il y a urgence » précise Thierry Gagnot. L'agence dispose d'autres prestations comme l'entretien du domicile, le petit bricolage, l'assistance administrative et la télé assistance. « On apporte surtout de la liberté aux gens, de la bonne humeur quand on leur rend visite, du contact et du bien vivre ». Quelques surprises aussi pour les repas de Noël ou de Pâques ». En mettant de la saveur dans les assiettes, Thierry Gagnot en a mis aussi dans sa vie et chez les bénéficiaires de l'agence Les Menus Services.

Des repas à domicile au goût de chacun

L'Agence "Les Menus Services" a fêté ses deux ans le 31 août. Elle a livré 500 personnes depuis son ouverture. Elle apporte les repas à domicile, avec des menus au choix, comme au restaurant. Et maintenant des "plats gourmets".

Thierry Gagnot voulait aller vers les autres tout en se réalisant professionnellement. Son projet a pris corps le 31 août 2020, quand il a rejoint le réseau national "[Les Menus Services](#)", qui compte 105 agences en France spécialisées dans le port de repas à domicile. "Je voulais être autonome en donnant du sens à mon activité". Il a aussi donné du bien-être aux autres, notamment aux personnes âgées dépendantes, handicapées ou convalescentes. Ils et elles sont déjà plus de 160 bénéficiaires à profiter de l'Agence Les Menus Services Albi, sur un secteur qui s'étend jusqu'à Carmaux, Cordes, Gaillac, Lisle-sur-Tarn, Ambialet et Villefranche d'Albigeois. Mieux: les nouveaux bénéficiaires viennent dans la plupart des cas sur le bouche à oreille, encouragés par ceux qui en profitent déjà. L'enquête de satisfaction réalisée en décembre 2021 révèle que 96% des bénéficiaires sont très satisfaits des prestations de l'agence Les Menus Services. Il y avait une forte attente sur le territoire d'une offre différente. "Nous proposons à nos bénéficiaires un choix s'ils étaient au restaurant. Ils composent eux-mêmes, ou avec leurs proches, leurs menus journaliers entre quatre ou cinq entrées, autant de plats, garnitures et desserts. Tous les jours, il y a du poisson, des légumes, des fruits. Nous traitons même les aversions. Si un bénéficiaire n'aime pas tel ou tel plat ou produit, c'est enregistré, on ne lui en proposera jamais". Les Menus Services traite tous les types de régime: normal, diabétique, diabétique sans sel, et même mixé.

Selon son appétit :

Myriam, diététicienne, veille aux équilibres pour des personnes qui ont besoin d'être accompagnées. Les repas - et leurs prix - sont adaptés aux appétits de chacun: les tarifs, qui ont très peu augmenté malgré la hausse des matières premières, se situent entre 10,30€ et 16,80€ selon la formule choisie, ce qui évite la sensation de faim pour certains, le gaspillage pour d'autres. Les usagers peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt sur la partie service. Les repas proviennent d'une cuisine de taille moyenne, capable - c'est la nouveauté - de réaliser chaque semaine des "plats gourmets", comme le sot l'y laisse de dinde aux cèpes, le dos de cabillaud à la crème d'asperges ou des pâtisseries comme le croquant au chocolat, le fondant à la châtaigne ou le fraisier. "Les Menus Services Albi" peut assurer les repas pour les sept jours de la semaine, à raison d'une livraison tous les deux jours. Myriam et deux jeunes femmes, appréciées pour leur gentillesse, assurent le portage des repas "dans un délai de 48 heures, et même de 24 heures s'il y a urgence" précise Thierry Gagnot. L'agence dispose d'autres prestations comme l'entretien du domicile, le petit bricolage, l'assistance administrative et la télé assistance. "On apporte surtout de la liberté aux gens, de la bonne humeur quand on leur rend visite, du contact et du bien vivre". Quelques surprises aussi pour les repas de Noël ou de Pâques". En mettant de la saveur dans les assiettes, Thierry Gagnot en a mis aussi dans sa vie et chez les bénéficiaires de l'agence Les Menus Services.

Par La Dépêche du midi





25 ans et 100 000 repas livrés pour « Les menus services »

Entre deux appels, Armelle Le Meur s'accorde quelques minutes pour revenir sur cette belle histoire. Celle de la création de son entreprise spécialisée dans le portage de repas à domicile. « Pendant quinze ans, tout a été centré à mon domicile à Pont-du-Casse », explique la responsable qui s'est lancé ce défi en 1997. Devant l'évolution florissante de sa structure, elle rejoint la commune de Brax où elle installe sa société. Un déplacement dans l'agglomération qui lui permette de se doter d'un outil opérationnel dernier cri.

Dans le réseau les Menus Services

Depuis quatre ans, elle a rejoint le réseau Menus Services. Une agence agenaise dont elle a conservé la direction. Aujourd'hui, ce sont 100 000 repas qui sont livrés chaque année. « Nous sommes revenus à ces valeurs après un pic d'activité durant la Covid-19 », note Armelle Le Meur. Onze tournées permettent de répondre à la demande de la clientèle répartie sur l'ensemble du département du Lot-et-Garonne et sur le nord du Gers. « Nous avons deux tournées sur l'Agenais mais nous desservons également le Villeneuvois et le Marmandais », détaille-t-elle « nous sommes aussi sur le secteur de Casteljalous, Nérac ou encore Lavardac ». Quant au Gers, l'agence agenaise livre à Condom, Fleurance et Lectoure.

Environ 500 clients réguliers

Environ 500 clients réguliers font appel au service de l'antenne agenaise. « Ce sont environ 300 bénéficiaires quotidiens et 200



Armelle Le Meur et une partie de ses salariés de l'agence d'Agen.

clients ponctuels », enchaîne-t-elle. Les livraisons sont effectuées à raison de trois passages hebdomadaires « permettant de porter les repas de la semaine ». Les clients passent commande de leurs repas. « Certains optent pour le déjeuner, d'autres pour le dîner également. À leur guise », souligne-t-elle. Et surtout selon leur goût, ils pourront choisir entre les différents plats proposés. Le succès ne se dément pas, la preuve d'une « relation de confiance nouée avec la clientèle » et d'un service irréprochable. Concoctés à Montesquieu Les repas sont tous préparés dans

une cuisine centrale située à Montesquieu. « Nous avons une chance unique d'être à côté », insiste Armelle « cette cuisine dessert d'autres agences de Menus services ». Dernièrement, Armelle Le Meur a organisé une petite réception « placée sous le signe de la convivialité » en présence des salariés et de quelques habitués. « Une manière de marquer ces 25 ans d'histoire », savoure la directrice de cette agence agenaise (qui est dans le Top 5 du réseau Menus Services. Cet anniversaire marque aussi la volonté de cette agence d'Agen de poursuivre sa mission. « De

l'intensifier aussi », sourit Armelle. Avec détermination et savoir-faire, les équipes veulent poursuivre cette mission qui s'apparente parfois aussi à un « lien social fort » avec une clientèle dont la moyenne d'âge est environ de 87 ans. Un taux de satisfaction dépassant largement les 90 %, lors de l'année 2021, récompense l'engagement des équipes d'Armelle Le Meur. Pour tous renseignements sur les services proposés par Armelle Le Meur, téléphonez au 05 53 95 57 10 ou sur le site internet www.les-menus-services.com **Christophe Cibola**



25 ans et 100 000 repas livrés pour "Les menus services"



Audio: <https://www.ladepeche.fr/2022/10/31/25-ans-et-100-000-repas-livres-pour-les-menus-services-10773275.php>

Entre deux appels, Armelle Le Meur s'accorde quelques minutes pour revenir sur cette belle histoire. Celle de la création de son entreprise spécialisée dans le portage de repas à domicile. "Pendant quinze ans, tout a été centré à mon domicile à Pont-du-Casse", explique la responsable qui s'est lancé ce défi en 1997. Devant l'évolution florissante de sa structure, elle rejoint la commune de Brax où elle installe sa société. Un déplacement dans l'agglomération qui lui permette de se doter d'un outil opérationnel dernier cri.

Dans le réseau les Menus Services

Depuis quatre ans, elle a rejoint le réseau Menus Services. Une agence agenaise dont elle a conservé la direction. Aujourd'hui, ce sont 100 000 repas qui sont livrés chaque année. "Nous sommes revenus à ces valeurs après un pic d'activité durant la Covid-19", note Armelle Le Meur. Onze tournées permettent de répondre à la demande de la clientèle répartie sur l'ensemble du département du Lot-et-Garonne et sur le nord du Gers. "Nous avons deux tournées sur l'Agenais mais nous desservons également le Villeneuvois et le Marmandais", détaille-t-elle "nous sommes aussi sur le secteur de Casteljaloux, Nérac ou encore Lavardac". Quant au Gers, l'agence agenaise livre à Condom, Fleurance et Lectoure.

Environ 500 clients réguliers



Environ 500 clients réguliers font appel au service de l'antenne agenaïse. "Ce sont environ 300 bénéficiaires quotidiens et 200 clients ponctuels", enchaîne-t-elle.

Les livraisons sont effectuées à raison de trois passages hebdomadaires "permettant de porter les repas de la semaine". Les clients passent commande de leurs repas. "Certains optent pour le déjeuner, d'autres pour le dîner également. À leur guise", souligne-t-elle. Et surtout selon leur goût, ils pourront choisir entre les différents plats proposés. Le succès ne se dément pas, la preuve d'une "relation de confiance nouée avec la clientèle" et d'un service irréprochable.

Concoctés à Montesquieu

Les repas sont tous préparés dans une cuisine centrale située à Montesquieu. "Nous avons une chance unique d'être à côté", insiste Armelle "cette cuisine dessert d'autres agences de Menus services".

Dernièrement, Armelle Le Meur a organisé une petite réception "placée sous le signe de la convivialité" en présence des salariés et de quelques habitués. "Une manière de marquer ces 25 ans d'histoire", savoure la directrice de cette agence agenaïse (qui est dans le Top 5 du réseau Menus Services).

Cet anniversaire marque aussi la volonté de cette agence d'Agén de poursuivre sa mission. "De l'intensifier aussi", sourit Armelle. Avec détermination et savoir-faire, les équipes veulent poursuivre cette mission qui s'apparente parfois aussi à un "lien social fort" avec une clientèle dont la moyenne d'âge est environ de 87 ans. Un taux de satisfaction dépassant largement les 90 %, lors de l'année 2021, récompense l'engagement des équipes d'Armelle Le Meur.

Pour tous renseignements sur les services proposés par Armelle Le Meur, téléphonez au 05 53 95 57 10 ou sur le site internet www.les-menus-services.com