

Yves est le concepteur de **BioLunch**.

Ingénieur agronome, ancien chercheur, passionné par les effets de l'alimentation sur le corps, il a étudié les apports nutritionnels des aliments afin de se composer un repas de midi au travail, sain et appétissant, permettant d'être performant jusqu'au soir. Une première recette évolua petit à petit et répondit enfin à ses souhaits :

« **Revival** » était né !

Aujourd'hui, il continue à élargir sa gamme et vous propose de découvrir à votre pause de midi :

Le plaisir des sens :

- ℓ *L'odorat* : le parfum des crudités et fruits issus de l'agriculture biologique !
- ℓ *La vue* : l'association de couleurs chatoyantes !
- ℓ *Le goût* : les sauces relèvent le goût des produits tout en créant des saveurs originales !
- ℓ *Le toucher* : la découpe propre à chaque fruit, à chaque légume, met en relief sa présence et sa texture dans le mets à croquer pour apprécier cette harmonie et cette explosion de saveurs !
- ℓ *L'ouïe* : le croquant de produits ultra-frais !
... pour en avoir l'eau à la bouche !

Le bien-être...

- ℓ Prendre le temps de mâcher pour se détresser
- ℓ Éprouver une agréable satiété dès la fin du plat
- ℓ Percevoir la chaleur et le confort digestifs apportés par le savoir-faire de la préparation
- ℓ Rester concentré et travailler tout l'après-midi, sans somnolence ni besoin de grignoter
- ℓ Ressentir une amélioration de sa forme avec une consommation régulière
... pour un vrai moment de détente, qui se prolonge après manger

La diététique :

- ℓ Des ingrédients sélectionnés pour leur grande richesse nutritive : antioxydants, vitamines, minéraux et acides gras polyinsaturés (très haute teneur en Oméga-3)
- ℓ Des produits d'excellence, issus de l'agriculture biologique
- ℓ Un processus de préparation qui préserve la valeur nutritive (fraîcheur, découpe soignée et dès que possible absence de cuisson)

- ℓ Des dosages soigneux pour de subtiles synergies et une meilleure assimilation
- ℓ Une place particulière accordée aux crudités qui demandent à l'estomac un effort de digestion, moteur de dépense de calories

...pour apporter un réel bienfait à son corps

Faites fi des contraintes de la vie moderne !

- ℓ Mélangez, c'est prêt !
- ℓ Des portions-repas : vivez leur effet pleinement, en toute satiété
- ℓ Des portions faciles à manger sur le lieu de travail : pour éviter le jetable (et le bisphénol A), nos formules sont servies dans un saladier consignés en verre fin et léger
- ℓ Des repas compatibles avec la diversité culturelle
- ℓ Des crudités produites au plus près par un maraîcher engagé en agriculture biologique, privilégier les circuits courts pour la fraîcheur et pour faire vivre la Région !

La Carte

La gamme **BioLunch** se compose actuellement de 3 plats, d'autres compositions sont à venir !

----- L'originelle : REVIVAL -----

- ℓ Une recette gourmande, riche en antioxydants et oméga-3 sur une base de carottes croquantes et pommes acidulées
- ℓ avec des ingrédients si rafraîchissants qu'ils en donnent pas soif
- ℓ procure une agréable satiété avec un repas très léger



Cette recette coup de cœur est délicieuse, hypocalorique (460 kcal), et fournit de façon surprenante une grande énergie*. La satiété est atteinte à la fin du repas et dure jusque dans la soirée.

Au quotidien, elle permet de rester concentré au bureau (ni somnolence, ni besoin de grignoter) et plein d'énergie mentale. A plus long terme, elle est une grande alliée pour une remise en forme, tous ceux qui veulent retrouver la ligne, y compris les sportifs qui veulent s'alléger tout en restant actifs.

**Conseillé de préférence pour un repas de midi*

----- L'alternative : ZENITUDE -----

- ℓ A la recette de REVIVAL s'associe le TOFU pour un apport plus élevé en protéines (533 kcal).
- ℓ Le vécu de ZENITUDE est différent : elle procure plus de sérénité.

----- La surprenante : VIOLINE -----

- ℓ Une recette riche en minéraux et vitamines grâce au chou-rouge et aux pois chiches
- ℓ Procure un bien-être digestif et général



Violine

Digérer facilement oignons, chou-rouge et pois chiches, un défi impossible ? Pari relevé par **BioLunch** qui a conçu ce repas gourmand, léger (585 kcal) et parfumé, avec une très bonne couverture en minéraux et vitamines végétales (vitamine C, vitamine B9 (folate), mais aussi vitamine liposolubles A, E, etc.

Tarifs

Revival	12 €
Zénitude	13 €
Violine	13 €
Livraison	gratuite
Dépôt de consigne (avec couvercle)	10 €

Commande

Les commandes se font un minimum de 2 jours à l'avance, afin de garantir un approvisionnement en produits ultra frais.

BioLunch vous propose un service de **livraison** sur votre lieu de travail, **le matin, du lundi au vendredi.**

Secteur desservi : zone des 3 frontières (hors Suisse) et nord du Sundgau, depuis Héisingue

Lors de la livraison, **BioLunch** récupère les consignes vides des précédents repas.

Contacter BioLunch :

Pour vous renseigner / passer commande, appelez le **(+33)7 71 23 71 02**



BioLunch
@BioLunch_



RCS Mulhouse

N° SIRET : 804 602 985 00017

Ne pas jeter sur la voie publique

BioLunch, livraison de repas diététiques bio



BioLunch vous propose une gamme de repas de grande qualité, conçus pour s'adapter au rythme de la vie active.

Les repas **BioLunch** se présentent sous forme de salade repas, à base de crudités, fruits, herbes aromatiques, graines...

Un très grand soin est apporté aux produits **BioLunch**. Plaisir des sens, diététique, praticité, et respect de l'environnement s'associent au service de votre bien-être dans votre cadre de travail.