

**Zeitschrift:** Magazine aide et soins à domicile : revue spécialisée de l'Association suisse des services d'aide et de soins à domicile

**Herausgeber:** Spitex Verband Schweiz

**Band:** - (2015)

**Heft:** 2

## **Werbung**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.06.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

Nous pouvons simplifier  
votre travail, avec notre  
assortiment de produits  
pour les soins.



Vous trouvez nos produits:  
**[www.codanshop.ch](http://www.codanshop.ch)**

CODAN Medical AG; Oberneuhofstrasse 10; 6340 Baar  
Tel.: 041 747 00 77 Mail: [codan@codan.ch](mailto:codan@codan.ch)

*menu*\*\*\*\*\*  
*mobile*

*Traitafina*\*\*\*\*\*

## Menu Mobile – votre menu frais du jour



AIDE ET SOINS A DOMICILE

Vous avez envie d'un menu complet prêt en un tour de main à toute heure du jour ou de la nuit?  
Comme partenaire longue date de l'association suisse des services d'aide et de soins à domicile  
nous créons des repas divers et variés qu'ils adaptent aux vos besoins du jour.

- Repas complets, fraîchement nitonnés à partir d'ingrédients contrôlés de très haute qualité.
- Réfrigérés à +2 °C par choc thermique (pas de congélation) en ménageant subtilement les saveurs, les principes nutritifs et les ingrédients.
- L'emballage à trois compartiments, qui assure une présentation optimale, a remporté de nombreux oscars.
- Les mets sont réchauffés de façon simple et sûre

