Gamme Viande

Fleury Michon
RESTAURATION SANTÉ

# AGNEAU A LA CRETOISE, SEMOULE ET FEVES 320G

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

*Photo non contractuelle*

Grammage (en g) : **320** | Date de mise à jour : **06/11/2024** | Code Produit : **003786**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

| | |
|---|---|
| Viande/poisson | 95 |
| Légume | 103 |
| Féculent | 98 |
| Sauce | 24 |
| TOTAL | 320 |

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

AGNEAU, SEMOULE, TOMATES, POIVRONS ET FÈVES DE SOJA

Agneau cuit 29% [viande d'agneau 25%, eau, amidon de riz, sel, fond (eau, os de boeuf, vin blanc, concentré de tomate, sel, huile de colza, carottes, oignons, **céleri**, thym, laurier, badiane), extrait de malt d'**orge**, ail, concentré de tomates], semoule de couscous 27% (eau, semoule de **blé** dur), concassé de tomates 16% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), poivrons rouges 9.7%, eau, oignons, fèves de soja 3.6% (fèves de **soja**, sel), amidon transformé de riz, concentré de tomates, fibre de chicorée, huile de colza, sel, persil, piment d'espelette, curcuma.

Traces éventuelles de moutarde
Viande d'agneau origine UE
Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.

NUTRI-SCORE A B C D E

VALEURS NUTRITIONNELLES

| | Pour 100g | A la portion |
|---|---|---|
| Energie (kJ) | 621 | 1987 |
| Energie (kCal) | 147 | 470 |
| Matières grasses (g) | 4,0 | 13 |
| dont acides gras saturés (g) | 1,3 | 4,2 |
| Glucides (g) | 12 | 37.0 |
| dont sucres (g) | 2,7 | 8,6 |
| Fibres (g) | 1,7 | 5,4 |
| Protéines (g) | 15 | 46.0 |
| Sel (g) | 0,59 | 1,9 |
| Potassium (g) | 0,189 | 0,605 |
| Calcium (g) | 0.000 | 0.000 |
| Phosphore (g) | 0,085 | 0,272 |

ALLERGÈNES PRÉSENTS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Gluten ☑ | Crustacés ☐ | Oeufs ☐ | Poissons ☐ |
| Arachides ☐ | Soja ☑ | Lait / produits à base de lait ☐ | Fruits à coque ☐ |
| Céleri ☑ | Moutarde ☐ | Graines de sésame ☐ | Anhydrides sulfureux / sufiltes ☐ |
| Lupin ☐ | Mollusques ☐ | | |

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

| | |
|---|---|
| Rapport P/L | 3.625 |
| Grammage protidique (g) | 95 |
| Teneur en sodium (g/100 g) | 0,232 |

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

| | | |
|---|---|---|
| Pauvre en sel ☐ | Pauvre en graisse ☐ | Pauvre en fibres ☐ |
| Sans résidus ☐ | Diabétique ☑ | Enrichie ☐ |
| Sans gluten (AFDIAG) ☐ | Sans porc ☑ | Végétarienne ☐ |
| Texture tendre (IDDSI 6) ☐ | Texture hachée (IDDSI 5) ☐ | |

REMISE EN TEMPÉRATURE - PLAT ÉTAT SURGELÉ AI

| Type de four utilisé | Temps de réchauffage | Température ou puissance |
|---|---|---|
| | | |