Gamme Viande

Fleury Michon
RESTAURATION SANTÉ

BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ 360G

RICHE EN PROTEINES

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : **360** | Date de mise à jour : **14/02/2025** | Code Produit : **007002**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	60
Féculent	127
Sauce	83
TOTAL	360

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

RIZ, VEAU, CAROTTES ET CHAMPIGNONS

Riz cuit 35% (eau, riz), veau cuit (veau 24%, sel, amidon de riz, arôme naturel, girofle), eau, carottes 11%, champignons 5.4% (champignons de Paris, eau, sel), **crème** fraîche, jus de cuisson du veau, amidon transformé de riz, huile de colza, sel, fibre de chicorée, jus concentré de champignons, jus de citron, poivre. Produit garanti avec un taux de gluten < 20 ppm - Convient aux personnes intolérantes. Ne convient pas aux personnes allergiques.

Traces éventuelles de gluten, soja
Veau 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)	528	1901
Energie (kCal)	126	454
Matières grasses (g)	4,8	17
dont acides gras saturés (g)	2,4	8.5
Glucides (g)	13	48.0
dont sucres (g)	0,7	2.6
Fibres (g)	1.5	5.2
Protéines (g)	6.9	25.0
Sel (g)	0,97	3,5
Potassium (g)	0,061	0,220
Calcium (g)	0,016	0,058
Phosphore (g)	0,053	0,191

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	1.418
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,382

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