Gamme Viande

Fleury Michon
RESTAURATION SANTÉ

DES DE JAMBON, PETITS POIS ET CAROTTES 280G - SANS GLUTEN - SANS LACTOSE

FR-003-036

RICHE EN PROTEINES

FR 85.182.005 CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : **280** | Date de mise à jour : **18/10/2024** | Code Produit : **007367**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	65
Légume	72
Féculent	130
Sauce	13
TOTAL	280

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

PETITS POIS, DÉS DE JAMBON CUIT SUPÉRIEUR ET CAROTTES

Petits pois 46%, jambon cuit supérieur 23% [jambon de porc, eau, bouillon (eau, os et viande de porc, **céleri**, plantes aromatiques, épices, jus concentré de **céleri**), sel, dextrose, arôme naturel, chlorure de potassium, antioxydant : ascorbate de sodium, poivre, conservateur : nitrite de sodium], carottes 15%, oignons, huile de colza, échalotes, épinards, fond de volaille (eau, os de poulet, sel), bouillon de légumes (eau, sel, huile de colza, carotte, oignon, **céleri,** thym, laurier, badiane), sucre, sel, poivre.

Porc 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)	430	1204
Energie (kCal)	103	288
Matières grasses (g)	4,1	11
dont acides gras saturés (g)	0,5	1,4
Glucides (g)	5.9	16
dont sucres (g)	3,6	10
Fibres (g)	3,5	9,8
Protéines (g)	8,8	25
Sel (g)	0,57	1,6
Potassium (g)	0,212	0,594
Calcium (g)	0,037	0,104
Phosphore (g)	0,109	0,305

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	2,146
Grammage protidique (g)	65
Teneur en sodium (g/100 g)	0,224

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