Gamme Viande

Fleury Michon
RESTAURATION SANTÉ

COUSCOUS 290G - SANS LACTOSE

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : **290** | Date de mise à jour : **07/02/2025** | Code Produit : **008290**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	85
Légume	95
Féculent	90
Sauce	20
TOTAL	290

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

COUSCOUS

Légumes couscous 30% (carottes, courgettes, navets, garniture de **céleri** , pois chiche, poivrons rouges, poivrons verts), poulet 29% (poulet 26%, eau, fécule de manioc, sirop de glucose, sel), semoule de couscous 28% (eau, semoule de **blé** dur), eau, huile de colza, concentré de tomates, oignons, sel, amidon transformé de riz, gélatine de boeuf, ail, cumin, thym, jus concentré de **céleri**, harissa (piments, ail déshydraté, curcuma, sel), coriandre, piment.

Traces éventuelles de moutarde, soja
Poulet 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)	694	2013
Energie (kCal)	166	481
Matières grasses (g)	8.8	26.0
dont acides gras saturés (g)	1.6	4.6
Glucides (g)	12.0	34.0
dont sucres (g)	2.0	5.8
Fibres (g)	1.2	3.5
Protéines (g)	9.1	26.0
Sel (g)	0.94	2.70
Potassium (g)	0.175	0.508
Calcium (g)	0.086	0.249
Phosphore (g)	0.124	0.360

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	1.034
Grammage protidique (g)	85
Teneur en sodium (g/100 g)	0,37

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