Gamme Festive

Fleury Michon
RESTAURATION SANTÉ

POULET AU JUS AILLE RIZ AUX RAISINS ET AUX FEVES SIMONIN 300G

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : **300** | Date de mise à jour : **02/10/2024** | Code Produit : **009046**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	110
Féculent	116
Sauce	74
TOTAL	300

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

POULET, RIZ, RAISINS, FÈVES ET AIL

Poulet 36% (poulet 30%, eau, sel, amidon de riz, paprika, poivre), riz 25% (eau, riz), eau, ciboule, fond de volaille (eau, os de poulet, sel), raisins secs 4.3% (raisins, huile de tournesol), bouillon de légumes (eau, sel, huile de colza, carottes, oignons, **céleri**, thym, laurier, badiane), fèves de **soja** 3%, oignons frits (oignons, huile de tournesol), amidon transformé de riz, ail 0.9%, huile de colza, extrait de malt d'**orge**, sel, jus de citron, sucre, poivre.

Poulet origine France
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)	698	2094
Energie (kCal)	166	498
Matières grasses (g)	7,4	22
dont acides gras saturés (g)	1,1	3,3
Glucides (g)	15	45
dont sucres (g)	2,7	8,1
Fibres (g)	0,9	2,7
Protéines (g)	9,5	29
Sel (g)	0,92	2,8
Potassium (g)	0.000	0.000
Calcium (g)	0.000	0.000
Phosphore (g)	0.000	0.000

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	1,284
Grammage protidique (g)	110
Teneur en sodium (g/100 g)	0,362

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