



POULET A L'ORIENTALE, SEMOULE ET PETITS LEGUMES PS 370G - SANS LACTOSE

RICHE EN PROTEINES





Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	110
Féculent	76
Sauce	94
TOTAL	370

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

LÉGUMES, POULET TRAITÉ EN SALAISON ET SEMOULE

Légumes couscous 28% (carotte, courgette, navet, garniture de **céleri**, pois chiche, poivron rouge, poivron vert), poulet traité en salaison (poulet 23.7%, amidon de tapioca, dextrose), semoule de couscous cuite 20% (eau, semoule de **blé** dur), eau, huile de colza, raisins secs (raisin, huile de colza), concentré de tomates, amidon transformé de riz, sucre, ail, fibre de chicorée, curry (épices, plantes aromatiques, ail, sel), gélatine de boeuf, sel, coriandre, thym, romarin, cumin, poivre, curcuma.

Date de mise à jour : 03/10/2023

Traces éventuelles de moutarde, soja Poulet origine Hors UE

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	492	1820
Energie (kCal)	117	433
Matières grasses (g)	3,9	14
dont acides gras saturés (g)	0,4	1,5
Glucides (g)	11	41
dont sucres (g)	2,8	10
Fibres (g)	1,8	6,7
Protéines (g)	8,6	32
Sel (g)	0,29	1,1
Potassium (g)	0,218	0,807
Calcium (g)	0,021	0,078
Phosphore (g)	0,113	0,418

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	2,205
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,114

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

SPECIFICITES ALIMENTAIRES ET THERAPEUTIQUES		
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 TEMP	REMISE EN TEMPÉRATURE - PLAT ÉTAT SURGELÉ		
Type de four utilisé	Temps de réchauffage	Température ou puissance	
Air pulsé	60 min	120°C	
Thermocontact	60 min	120°C	
Micro-onde (retirer l'opercule)	Entre 5 et 7 min	800W.	