

## MENU TRADITION

### LA TERRINE AU JAMBON DU PÉRIGORD ET TOMME DU SARLADAIS BOITE 65G:

Ingrédients: Viande de porc (origine France), gras de porc, foie de porc, Tomme du sarladais 5,2% (LAIT cru, ferments lactiques, présure, sel, conservateur : lisozyme), jambon du Périgord 4,3% (jambon de porc, sel, dextrose, baies de genièvre, conservateur : nitrate de potassium) , BLANC\_D'OEUF, sel, amidon maïs modifié, gélatine, Armagnac, poivre. Jambon issu de porcs élevés et préparés en Périgord.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 1301 kJ, Energie kcal 314 kcal, Matières grasses 27.8 g, dont acides gras saturés 10.2 g, Glucides 1.6 g, dont sucres 0.1 g, Protéines 14.4 g, Sel 1.7 g

### LA CHOUCROUTE AU CONFIT DE CANARD BOITE 410G:

Ingrédients: Chou cuit au Resling 40%, manchon de canard 15%, saucisse 20% (viande et gras de porc, sel, poivre),sauce, eau, vin blanc (SULFITES), ail, graisse de canard, bouillon de volaille (sel, fécule de maïs, sucre, huile d'olive, SOJA, levure, arôme de viande, carotte, oignon, curcuma), poivre, épices. Viandes de canard et de porc origine : UE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g: Energie kJ 504 kJ, Energie kcal 161 kcal, Matières grasses 7.56 g, dont acides gras saturés 3.08 g, Glucides 3.04 g, dont sucres 0.25 g, Protéines 9.67 g, Sel 2.45 g