

Ingrédients et Valeurs Nutritionnelles

Votre Menu de Pâques – 843 g

Le Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest « Recette à l'Ancienne » :

Ingrédients : foie gras de canard, sel, poivre.

VN pour 100 g : Energie 2247 kJ 543 kcal, Matières Grasses 55,6 g dont acides gras saturés 20,3 g, Glucides 2,4 g dont sucres 1,1 g, Protéines 8,0 g, Sel 1,3 g.

La Blanquette de Veau :

Ingrédients : veau 50%, bouillon de volaille et veau (sel, fécule de maïs, sucre, huile d'olive, SOJA, levure, oignon, ail, persil, curcuma, amidon de maïs modifié, arôme tomate), jus de citron, jaune d'ŒUFS, poivre, carottes, poireaux, thym, laurier, champignons, oignons grelots, crème fraîche (lait).

Origine viande de veau : UE.

VN pour 100 g : Energie 386 kJ 92 kcal ; Matières Grasses 3,39 g dont acides gras saturés 1,23g ; Glucides 1,67g dont sucres 0,25g ; Protéines 10,6g ; Sel 0,19g.

Le Délice de Truite au Magret de Canard Fumé :

Ingrédients : ŒUF entier, crème (LAIT), chair de Truite 15,5%, beurre (LAIT), chair de poissons blancs, échalotes 7,5%, blanc d'ŒUF, magret de canard fumé 3,9% (magret de canard sel, poivre, ascorbate de sodium, ferments lactiques, conservateur : nitrite de sodium), concentré de tomates, amidon de maïs transformé, arôme (dont poisson, crustacés, LAIT), plantes aromatiques, sel, poivre, gingembre.

VN pour 100 g : Energie 251 kcal 1038 kJ, Matières grasses 21,1 g dont Acides gras saturés 12,3 g, Glucides 4,8 g dont Sucres 1,1 g, Protéines 10,2 g, Sel 0,8 g.

Les Babas au Sirop de Rhum :

Ingrédients : sirop (eau, sucre, rhum 18%, caramel (sucre, eau)), babas (ŒUF entier, farine de BLÉ, sucre, beurre, LAIT, poudre à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium).

VN pour 100 g : Energie 193 kcal 817 kJ, Matières grasses 1,4 g dont Acides gras saturés 0,4 g, Glucides 43,9 g dont Sucres 37,5 g, Protéines 0,8 g, Sel 0,1 g.