



- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans arômes

DESCRIPTION

Ces plateaux repas permettent un usage nomade (pique-nique, sorties...) convenant à la plupart des allergiques et intolérants alimentaires.

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi.
Percer ou entrouvrir l'opercule et réchauffer le plat au micro-onde pendant 2 à 3 min.

LISTE DES INGREDIENTS

BSA001 Plateau ROCK : Salade de riz & dinde + Boulette de bœuf & purée de carottes – pomme de terre + Dessert à la pomme

Salade de riz & dinde : Riz précuit 35% (riz long étuvé, eau, sel), tomate, maïs 18,5%, dinde précuite 15% (dinde origine UE, eau, sel), olive verte 6%, huile d'olive, sel, thym, laurier 0,05%. – **Boulette de bœuf et purée de carottes-pommes de terre** : Eau, boulettes de bœuf 22,1% (viande bovine origine UE 91%, eau, féculé de tapioca, sel) ; pomme de terre 19% ; carotte 14,5% ; tomate ; échalote ; amidon modifié de maïs ; huile d'olive ; concentré de tomate 0,7% ; sel. **Dessert à la pomme** : Pomme 93%, sucre.

BSA002 Plateau DANCE : Salade de pomme de terre & haricots verts + Dinde à l'estragon & quinoa + Dessert à la pomme

Salade de pomme de terre & haricots verts : Pomme de terre 51,5%, haricot vert 21,5%, carotte 21%, huile d'olive, basilic 1,5%, sel, ail.
Dinde à l'estragon et quinoa : Quinoa précuit 43% (quinoa, eau, huile d'olive, sel) ; eau ; dinde précuite 27,5% (viande de dinde origine UE, eau, sel), eau, haricot vert 2,5%, carotte 2,5%, oignon, amidon modifié de maïs, concentré de tomate, sel, estragon 0,2%, échalote, laurier 0,01%.
Dessert à la pomme : Pomme 93%, sucre.

BSA003 Plateau JAZZ : Salade de pomme de terre & haricots verts + Veau à la tomate & riz + Dessert à la pomme

Salade de pomme de terre & haricots verts : Pomme de terre 51,5%, haricot vert 21,5%, carotte 21%, huile d'olive, basilic 1,5%, sel, ail.
Veau à la tomate & riz : Riz précuit 40 % (riz, eau, huile d'olive, sel), viande de veau précuite 22% (veau origine UE, eau, sel), eau, tomate 8,5%, concentré de tomate, échalote, carotte, amidon modifié de maïs, ail, sel. – **Dessert à la pomme** : Pomme 93%, sucre.

BSA004 Plateau SALSA : Taboulé de quinoa et petits légumes + Riz au poulet façon Paëlla + Dessert à la pomme

Taboulé de quinoa et petits légumes : Poivrons 40%, quinoa précuit 37,5% (quinoa, eau, sel), tomate 17%, huile d'olive, jus de citron, menthe 0,5%, persil, sel. – **Riz au poulet façon Paëlla** Viande de poulet précuit 24% (viande de poulet origine UE, eau, sel) ; eau ; riz long étuvé 20,6% ; carotte 6,30% ; oignon 6,30% ; coulis de tomate 5,8% ; poivrons rouge 5,7% ; tomate 2,8% ; huile d'olive ; épaississant : amidon modifié de maïs ; sel ; ail ; piment ; colorant : concentré de curcuma. – **Dessert à la pomme** : Pomme 93%, sucre.

BSA005 Plateau ELECTRO : Taboulé de quinoa et petits légumes + Bœuf haché épicé et son riz + dessert pomme framboise

Taboulé de quinoa et petits légumes : Poivrons 40%, quinoa précuit 37,5% (quinoa, eau, sel), tomate 17%, huile d'olive, jus de citron, menthe 0,5%, persil, sel. – **Bœuf haché épicé et son riz** : Riz précuit (eau, riz long étuvé 16%, sel), eau, viande bovine origine UE 11,6%, maïs 5%, préparation à base de concentré avec pépins et peaux 3,9%, concentré de tomate 3,3%, échalote 3,2%, tomate 3%, poivrons rouge 2,7 % , épaississant : amidon modifié de maïs, poivron vert 1%, piment, huile d'olive, sel. – **Dessert pomme framboise** : Pomme 84%, sucre, framboise 7%.

BSA006 Plateau POP : Salade de riz & dinde + Poulet basquaise & riz + Dessert pomme framboise

Salade de riz & dinde : Riz précuit 35% (riz long étuvé, eau, sel), tomate, maïs 18,5%, dinde précuite 15% (dinde origine UE, eau, sel), olive verte 6%, huile d'olive, sel, thym, laurier 0,05%. – **Poulet basquaise & riz** : Riz précuit 43% (eau; riz long étuvé ; huile d'olive; sel) ; viande de poulet précuite 20,7% (poulet origine UE, eau, sel) ; eau; tomate 7,6 % ; courgette 6,6 % ; poivron rouge 4,6 % ; oignon 3,8 % ; concentré de tomate ; poivron vert 2,5 % ; huile d'olive; épaississant : amidon modifié de maïs ; basilic 0,5 % ; ail ; piment ; sel. – **Dessert pomme framboise** : Pomme 84%, sucre, framboise 7%.

BSA008 Plateau DISCO : Salade pomme de terre & haricots verts + Méli-mélo de quinoa + Dessert pomme framboise : Plateau froid végétarien

Salade de pomme de terre & haricots verts : Pomme de terre 51,5%, haricot vert 21,5%, carotte 21%, huile d'olive, basilic 1,5%, sel, ail.
Méli-mélo de quinoa : Quinoa précuit (quinoa ; eau) 33,6 % ; poivrons 19,3 % ; courgette 13,4 % ; maïs 11,8 % ; tomate 6,4 % ; oignon ; jus de citron ; huile d'olive ; gingembre ; ail ; sel ; concentré de tomate ; basilic 0,7 % ; eau ; menthe. **Dessert pomme framboise** : Pomme 84%, sucre, framboise 7%.

BSA010 Plateau HIP HOP : Salade de maïs + penne bolognaise + Entremet cacao

Salade de maïs : Maïs 86%, tomate 11%, huile d'olive, sel, thym 0,1%. + **Penne Bolognaise** : Eau ; préparation à base de tomates concentrées avec pépins et peaux ; viande de bœuf cuite 16,4 % origine UE ; tomate 13,7 % ; carotte 9,1 % ; penne de maïs 8,6% (farine de maïs ; eau) ; oignon 4,1 % ; épaississant : amidon modifié de maïs ; ail ; sel + **Entremet cacao** : Eau; sucre; farine de riz 10 % ; lait de coco 8 % ; poudre de cacao maigre 4 % ; gomme de xanthane; sel

BSA012 Plateau COUNTRY : Taboulé de quinoa et petits légumes + Bœuf haricots verts pomme de terre + Dessert à la pomme framboise
Taboulé de quinoa et petits légumes : Poivrons 40%, quinoa précuit 37,5% (quinoa, eau, sel), tomate 17%, huile d'olive, jus de citron, menthe 0,5%, persil, sel. - **Bœuf pommes de terre et haricots verts :** Haricot vert 28,5%, viande bovine précuite 25,5% (viande bovine, eau, sel), pomme de terre 19%, eau, tomate 4.15 %, oignon 3%, huile d'olive, concentré de tomate 1,40 %, amidon modifié de maïs, sel, ail, épices (poivre noir) et plantes aromatiques (thym, romarin) - **Dessert pomme framboise :** Pomme 84%, sucre, framboise 7%

BSA013 Plateau SAOUL : Salade de maïs + penne à la provençale + Dessert à la pomme
Salade de maïs : Maïs 86%, tomate 11%, huile d'olive, sel, thym 0,1%. + **Penne à la provençale :** - **Dessert à la pomme :** Pomme 93%, sucre.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Par 100 g	Plateau ROCK	Plateau DANCE	Plateau JAZZ	Plateau SALSA
Énergie kJ/Kcal	92/397	87/437	75/316	90/441
Matières grasses (g)	4	2.7	1.8	2.8
dont AG saturés (g)	1.1	0.4	0.4	0.6
Glucides (g)	9.3	10.1	11.3	12.1
dont sucres (g)	4.7	5	5	4.5
Fibres alimentaires (g)	1.3	1.6	1	1.4
Protéines (g)	4.2	4.8	2.8	3.5
Sel (g)	0.56	0.5	0.35	0.5
Par 100 g	Plateau ELECTRO	Plateau POP	Plateau DISCO	Plateau HIP HOP
Énergie kJ/Kcal	77/329	85/355	99/413	97/407
Matières grasses (g)	1.9	3	2.7	2.2
dont AG saturés (g)	0.2	0.6	0.3	0.8
Glucides (g)	11.6	10.4	15	14.3
dont sucres (g)	4.7	4.9	6	4.8
Fibres alimentaires (g)	1.4	1.3	2.5	1.6
Protéines (g)	2.6	3.4	2.4	4
Sel (g)	0.5	0.5	0.4	0.6
Par 100 g	Plateau COUNTRY	Plateau SAOUL		
Énergie kJ/Kcal	80/339	99/418		
Matières grasses (g)	2.5	3.8		
dont AG saturés (g)	0.3	0.6		
Glucides (g)	9.9	14		
dont sucres (g)	4.6	5.6		
Fibres alimentaires (g)	1.8	1.9		
Protéines (g)	3.6	1.4		
Sel (g)	0.44	0.38		

Maîtrise des 14 allergènes majeurs suivants : lait, œuf, soja, gluten, moutarde, sésames, crustacés, céleri, sulfite, poissons, mollusques, arachide, lupin, fruits à coque.

CONSERVATION

DDM ouverture : 12 mois garantie à réception.
 Conserver à température ambiante avant ouverture. Après ouverture, conserver maximum 24h au réfrigérateur.

CONDITIONNEMENT

Carton : 6 plateaux.

Groupe NUTRISSENS

3 Chemin des Cytises, 69340 Francheville Tel : 03.80.24.25.25, Mail : commandes@nutrisens.fr