

	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit prêt à l'emploi (mixé)	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit prêt à l'emploi (mixé)	Pour 100g de poudre	Pour 100g de produit prêt à l'emploi (mixé)
	Bœuf aux carottes		Jambon aux deux purées		Mousseline de poisson	
Energie kJ	1841	403	1837	402	1801	394
Energie Kcal	438	96	436	95	428	94
Matières grasses (g)	18	4.1	17	3.8	17	3.8
dont AG saturé (g)	2.6	0.6	2.3	0.5	1.7	0.4
Glucides (g)	42	9.1	46	10	40	8.8
dont sucres (g)	6.4	1.4	5.7	1.3	5.3	1.2
Fibres alimentaires (g)	3.3	0.7	2.7	0.6	2.9	0.6
Protéines (g)	27	5.9	25	5.6	29	6.6
Sel (g)	1.9	0.41	1.8	0.41	2.7	0.59
	Œuf Provençal		Porc, purée de pommes de terre		Veau printanière	
Energie kJ	1753	383	1823	399	1810	396
Energie Kcal	418	92	434	95	431	94
Matières grasses (g)	16	3.4	18	4.1	17	3.8
dont AG saturé (g)	2.4	0.5	2.3	0.5	2.4	0.5
Glucides (g)	37	8.1	38	8.4	38	8.4
dont sucres (g)	8.3	1.8	4.0	0.9	10	2.2
Fibres alimentaires (g)	5.0	1.1	3.0	0.7	4.1	0.9
Protéines (g)	31	6.9	30	6.6	31	6.9
Sel (g)	2.79	0.63	3.3	0.72	1.5	0.34
	Volaille petits légumes					
Energie kJ	1779	389				
Energie Kcal	424	93				
Matières grasses (g)	16	3.4				
dont AG saturé (g)	2.3	0.5				
Glucides (g)	39	8.4				
dont sucres (g)	8.6	1.9				
Fibres alimentaires (g)	4.0	0.9				
Protéines (g)	29	6.6				
Sel (g)	2.2	0.47				
Apports en vitamines (identique pour toutes les recettes)						
Vitamine C (mg)	59			13 (16% VNR)		
Vitamine B1 (mg)	0.78			0.17 (15% VNR)		
Vitamine B2 (mg)	1.0			0.22 (15.7% VNR)		
Vitamine B6 (mg)	1.0			0.22 (15.7% VNR)		
Vitamine B5 (mg)	4.4			0.97 (16.2% VNR)		
Vitamine B8 (µg)	37			8.1 (16.2% VNR)		
Vitamine B9 (µg)	165			36.3 (18.1% VNR)		
Vitamine B12 (µg)	1.8			0.41 (16.4% VNR)		