

**Dénomination de Vente VELOUTINE VEAU / CAROTTES MIXEE 180 GR**

VEAA02 7

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183803241
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), Viande cuite de veau (19%), Carottes (6.1%), Huile de colza, Amidon modifié de manioc, Tomates, Oignons, Caséinate de calcium (*LAIT*), Pommes de terre déshydratées, Sel.

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	647.5	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.3	<b>Phosphore (mg)</b>	204.2
<b>Energie (Kcal)</b>	154.9	<b>Sel (g)</b>	0.48	<b>Potassium (mg)</b>	363.8
<b>Protéines(g)</b>	10.1	<b>Sodium total (mg)</b>	193.3	<b>Magnésium (mg)</b>	22.0
<b>Glucides totaux (g)</b>	12.0	<b>Cholestérol (mg)</b>	23.0	<b>Calcium (mg)</b>	209.9
<b>Sucres simples (g)</b>	7.0	<b>AGMI (g)</b>	4.5	<b>Fer (mg)</b>	0.3
<b>Matières Grasses (g)</b>	7.8	<b>AGPI (g)</b>	1.9	<b>Lactose (g)</b>	7.9
<b>Acide gras saturé (g)</b>	1.2	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.5		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, SULFITES, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Origine des viandes**

Viande cuite de veau UE

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)  
→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germes	Critères	Méthodes analyses
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente VELOUTINE BOEUF PRINTANIERE MIXEE 180 GR**

VEAA04 6

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183803265
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), Viande cuite de bœuf (18%), Macédoine (*Carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets*) (7.2%), Huile de colza, Amidon modifié de manioc, Tomates, Oignons, Caséinate de calcium (LAIT), Concentré de tomates, Sel, Pommes de terre déshydratées.

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	648.7	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.2	<b>Phosphore (mg)</b>	151.2
<b>Energie (Kcal)</b>	155.2	<b>Sel (g)</b>	0.5	<b>Potassium (mg)</b>	294.9
<b>Protéines(g)</b>	10.6	<b>Sodium total (mg)</b>	187.0	<b>Magnésium (mg)</b>	18.1
<b>Glucides totaux (g)</b>	11.8	<b>Cholestérol (mg)</b>	2.6	<b>Calcium (mg)</b>	207.0
<b>Sucres simples (g)</b>	6.9	<b>AGMI (g)</b>	3.6	<b>Fer (mg)</b>	0.2
<b>Matières Grasses (g)</b>	7.7	<b>AGPI (g)</b>	1.7	<b>Lactose (g)</b>	7.4
<b>Acide gras saturé (g)</b>	0.5	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.5		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, SULFITES, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Origine des viandes**

Viande cuite de bœuf France

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)  
→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germes	Critères	Méthodes analyses
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente VELOUTINE DINDE MEDITERRANEE MIXEE 180 GR**

VEAA05 6

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183803272
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), Viande cuite de dinde (18.5%), Tomates, Huile de colza, Amidon modifié de manioc, Carottes, Oignons, Caséinate de calcium (*LAIT*), Concentré de tomates, Sel, Pommes de terre déshydratées.

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	647.9	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.3	<b>Phosphore (mg)</b>	159.2
<b>Energie (Kcal)</b>	155.0	<b>Sel (g)</b>	0.5	<b>Potassium (mg)</b>	314.9
<b>Protéines(g)</b>	9.8	<b>Sodium total (mg)</b>	195.1	<b>Magnésium (mg)</b>	18.4
<b>Glucides totaux (g)</b>	12.9	<b>Cholestérol (mg)</b>	2.7	<b>Calcium (mg)</b>	216.1
<b>Sucres simples (g)</b>	7.4	<b>AGMI (g)</b>	4.1	<b>Fer (mg)</b>	0.1
<b>Matières Grasses (g)</b>	7.6	<b>AGPI (g)</b>	1.9	<b>Lactose (g)</b>	7.9
<b>Acide gras saturé (g)</b>	0.5	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.6		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SULFITES, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Origine des viandes**

Viande cuite de dinde UE

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
<i>Anaérobies sulfite réducteurs</i>	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
<i>Flore aérobie mésophile</i>	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
<i>Salmonella / 25g</i>	Absence	MSRV 12/05-464
<i>Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)</i>	< 10 / g	AFNOR V08-060
<i>Coliformes totaux (30°C)</i>	< 1000 / g	AFNOR V08-050
<i>Staphylocoques coagulase positive</i>	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente VELOUTINE PORC FUME HARICOTS VERTS MIXEE 180 GR**

VEAA12 4

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183803036
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), Viande cuite de porc (15%), Haricots verts (7.4%), Huile de colza, Amidon modifié de manioc, Lardons (*poitrine de porc 88%, eau, sel, sirop de glucose, acidifiant E262, antioxydant E316, conservateur E250*), Oignons, Caséinate de calcium (*LAIT*), Pommes de terre déshydratées, Sel.

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	723.6	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.5	<b>Phosphore (mg)</b>	225.1
<b>Energie (Kcal)</b>	173.1	<b>Sel (g)</b>	0.5	<b>Potassium (mg)</b>	414.0
<b>Protéines(g)</b>	10.4	<b>Sodium total (mg)</b>	180.0	<b>Magnésium (mg)</b>	24.8
<b>Glucides totaux (g)</b>	12.9	<b>Cholestérol (mg)</b>	17.4	<b>Calcium (mg)</b>	232.5
<b>Sucres simples (g)</b>	7.6	<b>AGMI (g)</b>	4.6	<b>Fer (mg)</b>	0.5
<b>Matières Grasses (g)</b>	9.3	<b>AGPI (g)</b>	2.2	<b>Lactose (g)</b>	8.8
<b>Acide gras saturé (g)</b>	1.2	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.7		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, SULFITES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE

**Origine des viandes**

Lardons UE  
Viande cuite de porc UE

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

<b>Germe</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente VELOUTINE COUSCOUS MIXEE 180 GR**

VEAA13 5

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183803043
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), Viande cuite de poulet (18.5%), Huile de colza, Ratatouille (*Tomates, aubergines, courgettes, poivrons, oignons*)(4.7%), Carottes, CELERIS, Amidon modifié de manioc, Tomates, Caséinate de calcium (LAIT), Sel, Pommes de terre déshydratées, Arôme naturel curry.

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	627.4	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.4	<b>Phosphore (mg)</b>	200.0
<b>Energie (Kcal)</b>	150.1	<b>Sel (g)</b>	0.5	<b>Potassium (mg)</b>	366.8
<b>Protéines(g)</b>	10.1	<b>Sodium total (mg)</b>	193.6	<b>Magnésium (mg)</b>	22.7
<b>Glucides totaux (g)</b>	11.9	<b>Cholestérol (mg)</b>	19.4	<b>Calcium (mg)</b>	218.7
<b>Sucres simples (g)</b>	7.0	<b>AGMI (g)</b>	4.3	<b>Fer (mg)</b>	0.4
<b>Matières Grasses (g)</b>	7.3	<b>AGPI (g)</b>	1.9	<b>Lactose (g)</b>	7.9
<b>Acide gras saturé (g)</b>	0.8	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.5		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, SULFITES, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Origine des viandes**

Viande cuite de poulet France

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente VELOUTINE SAUMON EPINARDS MIXEE 180GR**

VEAA15 4

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183806860
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), Saumon rose ou keta du pacifique (*POISSON*) (18.9%), Huile de colza, Epinards (5.6%), Carottes, Amidon modifié de manioc, Oignons préfaits, Caséinate de calcium (*LAIT*), Pommes de terre déshydratées, Sel.

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	664.6	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.3	<b>Phosphore (mg)</b>	221.1
<b>Energie (Kcal)</b>	159.0	<b>Sel (g)</b>	0.5	<b>Potassium (mg)</b>	400.0
<b>Protéines(g)</b>	10.6	<b>Sodium total (mg)</b>	192.2	<b>Magnésium (mg)</b>	25.7
<b>Glucides totaux (g)</b>	12.0	<b>Cholestérol (mg)</b>	13.4	<b>Calcium (mg)</b>	242.0
<b>Sucres simples (g)</b>	0.3	<b>AGMI (g)</b>	5.0	<b>Fer (mg)</b>	0.3
<b>Matières Grasses (g)</b>	8.1	<b>AGPI (g)</b>	2.7	<b>Lactose (g)</b>	8.8
<b>Acide gras saturé (g)</b>	0.7	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.7		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, CELERI, SULFITES, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
 Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
 Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
 Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
 Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
<i>Anaérobies sulfite réducteurs</i>	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
<i>Flore aérobie mésophile</i>	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
<i>Salmonella / 25g</i>	Absence	MSRV 12/05-464
<i>Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)</i>	< 10 / g	AFNOR V08-060
<i>Coliformes totaux (30°C)</i>	< 1000 / g	AFNOR V08-050
<i>Staphylocoques coagulase positive</i>	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente VELOUTINE GRATIN DE POISSON MIXEE 180 GR**

VEAA16 5

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183806877
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), Colin ou lieu de l'Alaska (*POISSON*) (17.8%), Fromage fondu (*cheddar, gouda, eau, beurre, poudre de LAIT écrémé, poudre de LACTOSERUM, amidon modifié de pomme de terre, sels de fonte : E332*) (8.6%), Oignons, Huile de colza, Amidon modifié de manioc, Pommes de terre déshydratées, Sel.

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	714.4	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.2	<b>Phosphore (mg)</b>	199.8
<b>Energie (Kcal)</b>	170.9	<b>Sel (g)</b>	0.6	<b>Potassium (mg)</b>	390.5
<b>Protéines(g)</b>	10.1	<b>Sodium total (mg)</b>	242.2	<b>Magnésium (mg)</b>	25.0
<b>Glucides totaux (g)</b>	14.3	<b>Cholestérol (mg)</b>	60.4	<b>Calcium (mg)</b>	216.9
<b>Sucres simples (g)</b>	8.1	<b>AGMI (g)</b>	4.3	<b>Fer (mg)</b>	0.3
<b>Matières Grasses (g)</b>	8.7	<b>AGPI (g)</b>	2.0	<b>Lactose (g)</b>	8.8
<b>Acide gras saturé (g)</b>	0.6	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.7		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, SULFITES, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
 Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
 Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
 Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
 Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente VELOUTINE COURGETTE OEUF FROMAGE MIXEE 180 GR**

VEAA17 5

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183806884
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), OEUFS brouillés (*Œufs, LAIT écrémé, LACTOSE et protéines de LAIT, amidon modifié, acidifiant : E330, épaissant : E415*) (12.2%), Fromage fondu (*cheddar, gouda, eau, beurre, poudre de LAIT écrémé, poudre de lactosérum, amidon modifié de pomme de terre, sels de fonte : E332*) (8.3%), Huile de colza, Courgettes (4.4%), Amidon modifié de manioc, Echalotes, Caséinate de calcium (LAIT) , Sel, Pommes de terre déshydratées.

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	732.8	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.1	<b>Phosphore (mg)</b>	182.6
<b>Energie (Kcal)</b>	175.3	<b>Sel (g)</b>	0.6	<b>Potassium (mg)</b>	346.4
<b>Protéines(g)</b>	9.5	<b>Sodium total (mg)</b>	239.3	<b>Magnésium (mg)</b>	21.3
<b>Glucides totaux (g)</b>	14.2	<b>Cholestérol (mg)</b>	83.5	<b>Calcium (mg)</b>	240.2
<b>Sucres simples (g)</b>	8.1	<b>AGMI (g)</b>	4.6	<b>Fer (mg)</b>	0.2
<b>Matières Grasses (g)</b>	9.4	<b>AGPI (g)</b>	2.2	<b>Lactose (g)</b>	8.8
<b>Acide gras saturé (g)</b>	0.8	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.6		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces de GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
 Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
 Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
 Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
 Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
<i>Anaérobies sulfite réducteurs</i>	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
<i>Flore aérobie mésophile</i>	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
<i>Salmonella / 25g</i>	Absence	MSRV 12/05-464
<i>Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)</i>	< 10 / g	AFNOR V08-060
<i>Coliformes totaux (30°C)</i>	< 1000 / g	AFNOR V08-050
<i>Staphylocoques coagulase positive</i>	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.



**Dénomination de Vente VELOUTINE CANARD POMME DE TERRE MIXEE 180 GR**

VEAA19 2

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183810119
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), Viande cuite de canard (16%), Pommes de terre (7%), Huile de colza, Girolle, Caséinate de calcium (*LAIT*), Féculé modifiée de pommes de terre, Sel, Gélifiants: E412 - E415, Fibres de chicorée, Ail, Arôme naturel.

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	721.5	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.9	<b>Phosphore (mg)</b>	236.2
<b>Energie (Kcal)</b>	172.6	<b>Sel (g)</b>	0.8	<b>Potassium (mg)</b>	442.0
<b>Protéines(g)</b>	10.3	<b>Sodium total (mg)</b>	326.5	<b>Magnésium (mg)</b>	27.4
<b>Glucides totaux (g)</b>	12.9	<b>Cholestérol (mg)</b>	22.5	<b>Calcium (mg)</b>	262.2
<b>Sucres simples (g)</b>	8.9	<b>AGMI (g)</b>	5.1	<b>Fer (mg)</b>	0.6
<b>Matières Grasses (g)</b>	8.8	<b>AGPI (g)</b>	2.1	<b>Lactose (g)</b>	10.5
<b>Acide gras saturé (g)</b>	1.1	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.6		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Origine des viandes**

Viande cuite de canard France

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
<i>Anaérobies sulfite réducteurs</i>	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
<i>Flore aérobie mésophile</i>	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
<i>Salmonella / 25g</i>	Absence	MSRV 12/05-464
<i>Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)</i>	< 10 / g	AFNOR V08-060
<i>Coliformes totaux (30°C)</i>	< 1000 / g	AFNOR V08-050
<i>Staphylocoques coagulase positive</i>	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente** VELOUTINE D'AGNEAU ET DE BOEUF ET  
PETITS LEGUMES AU CURRY MIXE 180G

VEAA20

3

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183810126
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, LAIT écrémé en poudre*), Viande d'agneau cuit (8.3%), Viande cuite de bœuf (8.3%), Huile de colza, Courgettes (5.5%), Amidon modifié de manioc, Oignons (3%), Carottes (3%), Caséinate de calcium (LAIT), Concentré de tomates, Pommes de terre déshydratées (*Pommes de terre, Emulsifiant E471, Acidifiants E300, Curcuma*), Menthe douce, Ail, Sel, Arôme naturel curry (0.1%)

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régat (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	658.4	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.3	<b>Phosphore (mg)</b>	203.3
<b>Energie (Kcal)</b>	157.5	<b>Sel (g)</b>	0.49	<b>Potassium (mg)</b>	377.0
<b>Protéines(g)</b>	10.6	<b>Sodium total (mg)</b>	194.4	<b>Magnésium (mg)</b>	23.7
<b>Glucides totaux (g)</b>	12.7	<b>Cholestérol (mg)</b>	16.4	<b>Calcium (mg)</b>	236.3
<b>Sucres simples (g)</b>	7.4	<b>AGMI (g)</b>	4.7	<b>Fer (mg)</b>	0.6
<b>Matières Grasses (g)</b>	7.6	<b>AGPI (g)</b>	1.8	<b>Lactose (g)</b>	8.1
<b>Acide gras saturé (g)</b>	1.8	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.5		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Origine des viandes**

**Viande cuite de bœuf France**  
**Viande d'agneau cuit UE et Hors UE**

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

**Certification ISO 22000 v 2005** depuis 2013  
**Démarche HACCP** mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

<b>Germs</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
<i>Anaérobies sulfite réducteurs</i>	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
<i>Flore aérobie mésophile</i>	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
<i>Salmonella / 25g</i>	Absence	MSRV 12/05-464
<i>Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)</i>	< 10 / g	AFNOR V08-060
<i>Coliformes totaux (30°C)</i>	< 1000 / g	AFNOR V08-050
<i>Staphylocoques coagulase positive</i>	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente VELOUTINE GRATIN DE CHOUX FLEUR AU JAMBON MIXEE 180 GR**

**VEAA22**

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183810140
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), Jambon cuit (*Jambon de porc 62%, eau, plasma de porc, sirop de glucose, sel, gélatine de porc, stabilisants : E450-E451, Gélifiant : E407, Acidifiant : E326, Arômes naturels, Conservateurs : E316-E250*) (17%), Choux fleurs (8.5%), Fromage fondu (*cheddar, gouda, eau, beurre, poudre de LAIT écrémé, poudre de LACTOSERUM, amidon modifié de pomme de terre, sels de fonte : E332*) (6.5%), Huile de colza, Amidon modifié de manioc, Pommes de terre déshydratées, Caséinate de calcium (LAIT).

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	674.7	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.3	<b>Phosphore (mg)</b>	168.5
<b>Energie (Kcal)</b>	161.4	<b>Sel (g)</b>	0.74	<b>Potassium (mg)</b>	334.7
<b>Protéines(g)</b>	10.0	<b>Sodium total (mg)</b>	296.1	<b>Magnésium (mg)</b>	24.2
<b>Glucides totaux (g)</b>	13.5	<b>Cholestérol (mg)</b>	45.7	<b>Calcium (mg)</b>	221.6
<b>Sucres simples (g)</b>	7.9	<b>AGMI (g)</b>	4.1	<b>Fer (mg)</b>	0.3
<b>Matières Grasses (g)</b>	7.9	<b>AGPI (g)</b>	1.8	<b>Lactose (g)</b>	8.4
<b>Acide gras saturé (g)</b>	0.8	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.5		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Origine des viandes**

**Jambon cuit UE**

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
<i>Anaérobies sulfite réducteurs</i>	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
<i>Flore aérobie mésophile</i>	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
<i>Salmonella / 25g</i>	Absence	MSRV 12/05-464
<i>Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)</i>	< 10 / g	AFNOR V08-060
<i>Coliformes totaux (30°C)</i>	< 1000 / g	AFNOR V08-050
<i>Staphylocoques coagulase positive</i>	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente VELOUTINE PATES EPINARDS MIXEE 180 GR**

VEAA23

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183810157
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (Eau, Lait écrémé en poudre), Fromage fondu (cheddar, gouda, eau, beurre, poudre de LAIT écrémé, poudre de lactosérum, amidon modifié de pomme de terre, sels de fonte : E332), Epinards (9%), Huile de colza, Oignons, Pâtes (GLUTEN) (3.5%), Crème (LAIT), Caséinate de calcium (LAIT), Gélifiants : E412 - E415, Fibres de chicorée, Ail, Muscade.

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	730.2	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	1.3	<b>Phosphore (mg)</b>	192.6
<b>Energie (Kcal)</b>	174.7	<b>Sel (g)</b>	0.4	<b>Potassium (mg)</b>	338.3
<b>Protéines(g)</b>	10.0	<b>Sodium total (mg)</b>	149.1	<b>Magnésium (mg)</b>	22.9
<b>Glucides totaux (g)</b>	12.5	<b>Cholestérol (mg)</b>	60.4	<b>Calcium (mg)</b>	259.5
<b>Sucres simples (g)</b>	8.0	<b>AGMI (g)</b>	4.2	<b>Fer (mg)</b>	0.3
<b>Matières Grasses (g)</b>	9.2	<b>AGPI (g)</b>	1.9	<b>Lactose (g)</b>	8.8
<b>Acide gras saturé (g)</b>	1.3	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.6		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riches en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)  
→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

Germes	Critères	Méthodes analyses
Anaérobies sulfite réducteurs	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
Salmonella / 25g	Absence	MSRV 12/05-464
Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)	< 10 / g	AFNOR V08-060
Coliformes totaux (30°C)	< 1000 / g	AFNOR V08-050
Staphylocoques coagulase positive	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente VELOUTINE CAROTTES LENTILLES AU CUMIN MIXEE 180 GR**

VEAA24 3

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183810164
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), Lentilles (20.3%), Carottes (9%), Huile de colza, Caséinate de calcium (LAIT), Oignons, Gélifiants: E412 - E415, Amidon modifié de manioc, Sel, Fibres de chicorée, Cumin (0.03%).

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	707.7	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	2.2	<b>Phosphore (mg)</b>	202.8
<b>Energie (Kcal)</b>	169.3	<b>Sel (g)</b>	0.7	<b>Potassium (mg)</b>	376.5
<b>Protéines(g)</b>	10.5	<b>Sodium total (mg)</b>	282.7	<b>Magnésium (mg)</b>	25.3
<b>Glucides totaux (g)</b>	13.9	<b>Cholestérol (mg)</b>	3.2	<b>Calcium (mg)</b>	256.5
<b>Sucres simples (g)</b>	7.5	<b>AGMI (g)</b>	4.9	<b>Fer (mg)</b>	0.7
<b>Matières Grasses (g)</b>	7.8	<b>AGPI (g)</b>	2.3	<b>Lactose (g)</b>	8.2
<b>Acide gras saturé (g)</b>	0.7	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.7		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)  
→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

<b>Germs</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
<i>Anaérobies sulfite réducteurs</i>	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
<i>Flore aérobie mésophile</i>	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
<i>Salmonella / 25g</i>	Absence	MSRV 12/05-464
<i>Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)</i>	< 10 / g	AFNOR V08-060
<i>Coliformes totaux (30°C)</i>	< 1000 / g	AFNOR V08-050
<i>Staphylocoques coagulase positive</i>	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.

**Dénomination de Vente VELOUTINE POULET ET PETITS LEGUMES MIXEE 180 GR**

**VEAA25**

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183810744
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette 180g (9 par colis)
<b>DLC totale</b>	42 jours
<b>Conservation</b>	Entre 0°C et 4°C Après ouverture, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.
<b>Conditions d'utilisations</b>	A consommer chaud. A réchauffer au four micro-ondes, en chariot ou dans un four traditionnel, à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT (*Eau, Lait écrémé en poudre*), Viande cuite de poulet (18.5%), Huile de colza, Amidon modifié de manioc, Navets (2.8%), Carottes (2.6%), Oignons, Haricots verts, Caséinate de calcium (*LAIT*), Pommes de terre déshydratées, Sel, Thym.

**Apports nutritionnels au 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et Régali (publication INRA 95))

<b>Energie (KJ)</b>	651.7	<b>Fibres Alimentaires (g)</b>	0.4	<b>Phosphore (mg)</b>	209.9
<b>Energie (Kcal)</b>	155.9	<b>Sel (g)</b>	0.5	<b>Potassium (mg)</b>	374.8
<b>Protéines(g)</b>	10.3	<b>Sodium total (mg)</b>	202.4	<b>Magnésium (mg)</b>	24.1
<b>Glucides totaux (g)</b>	13.1	<b>Cholestérol (mg)</b>	19.6	<b>Calcium (mg)</b>	232.5
<b>Sucres simples (g)</b>	7.7	<b>AGMI (g)</b>	4.2	<b>Fer (mg)</b>	0.4
<b>Matières Grasses (g)</b>	7.4	<b>AGPI (g)</b>	1.9	<b>Lactose (g)</b>	8.7
<b>Acide gras saturé (g)</b>	0.8	<b>Omega 3 (18 :3 n-3) (g)</b>	0.5		

**Allergènes**

Les allergènes présents dans la recette sont notés en majuscule dans la composition.

Recette pouvant contenir par contaminations croisées dans ateliers fournisseurs (pour matières premières) ou ateliers LRS (pour produits finis), des traces d'ŒUFS, GLUTEN, SOJA, CRUSTACES, POISSONS, CELERI, FRUITS A COQUES, GRAINES DE SESAME, MOUTARDE, SULFITES, LUPIN, MOLLUSQUE.

**Origine des viandes**

**Viande cuite de poulet France**

**Caractéristiques Produits**

Produit ne contenant pas de nanoparticules.  
 Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.  
 Produit ne contenant pas d'ingrédient soumis à l'étiquetage sur les OGM.  
 Produit conditionné dans un emballage apte au contact alimentaire

**Allégations Nutritionnelles** Règlement CE 1924/2006 et 116/2010

Riche en protéines, Source d'Oméga 3 et Source de Calcium

**Démarche Qualité**

Certification ISO 22000 v 2005 depuis 2013  
 Démarche HACCP mise en place depuis 1997

**Qualité Microbiologique des Produits**

→ Analyse à J0 par le laboratoire interne Les Repas Santé des flores d'hygiène (Labo relié au Raema)

→ Analyse aléatoire à DLC après stockage 1/3 de temps à 8 °C par un laboratoire externe indépendant accrédité Cofrac selon AM 21-12-79 abrogé :

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
<i>Anaérobies sulfite réducteurs</i>	< 30 / g	AFNOR XPV 08-061
<i>Flore aérobic mésophile</i>	< 300 000 / g	AFNOR NF ISO 4833
<i>Salmonella / 25g</i>	Absence	MSRV 12/05-464
<i>Coliformes thermotolérants/g (Colif fécaux)</i>	< 10 / g	AFNOR V08-060
<i>Coliformes totaux (30°C)</i>	< 1000 / g	AFNOR V08-050
<i>Staphylocoques coagulase positive</i>	<100 / g	AFNOR V 08-057-1

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse : Bio 12/14 – 04/05)

**Contrôle des Productions**

Hygiène Matériels, Personnels, Locaux –Salubrité et Sécurité des matières premières – Poids, étiquetage barquettes – Détection métaux - T°C produit en cours de fabrication – T°C stockage centralisée et sous télésurveillance –Vérification et étalonnage des appareils de mesure – Sélection, suivi, audits des Fournisseurs et Transporteurs – Suivi organoleptique des produits finis – Efficacité du nettoyage (par ATPmétrie) - Traçabilité complète via système informatique ERP - Qualification du personnel.