

**Dénomination de Vente SOUFFLE AU FROMAGE MIXE PAUVRE EN SEL 300G**

PSIS17 5

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183807072
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette transparente 300g (6 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 réchauffer au four micro-ondes ou à maximum 100°C.

**Composition**

LAIT réhydraté (Eau, LAIT écrémé en poudre), fromage blanc (LAIT) (19%), blanc d'OEUFs liquide (13%), jaune d'OEUFs liquide (7%), emmental (LAIT) (6%), beurre (LAIT), pommes de terre, grana padano AOP (LAIT) (3.5%), oignons préfaits (oignons, huile de tournesol), amidon de tapioca, épaississant : gomme de xanthane, arômes naturels et extrait d'orange. AOP : Appellation d'Origine Protégée.

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

<b>Energie</b>	603 kJ / 144 kcal
<b>Matières grasses (g)</b>	8,5
<b>dont :</b>	
- Acides gras saturés (g)	5
<b>Glucides (g)</b>	8,6
<b>dont :</b>	
- Sucres (g)	4,2
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0,9
<b>Protéines(g)</b>	8,2
<b>Sel (g)</b>	0,29

**Allergènes**

**Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT - OEUF**

*Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, SULFITES, GLUTEN, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

**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 et pauvre en sel

**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, sur la base des critères FCD 9.2

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

**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** CURRY DE POULET AUX CAROTTES ET OIGNONS MIXE PAUVRE EN SEL 300G

PSIS25 7

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183807256
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette transparente 300g (6 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 réchauffer au four micro-ondes ou à maximum 100°C.

**Composition**

Purée de pommes de terre réhydratée (eau, flocons de pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), viande cuite de poulet (origine France) (28%), carottes (18.5%), oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol) (10.5%), huile de colza, arôme naturel vin blanc (SULFITES), caséinate de calcium (LAIT), gingembre, curry (0.4%), arômes naturels et extrait d'orange, arôme naturel, épaississant: gomme de xanthane.

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

<b>Energie</b>	534 kJ / 128 kcal
<b>Matières grasses (g)</b>	6,4
<b>dont :</b>	
- Acides gras saturés (g)	0,8
<b>Glucides (g)</b>	8,7
<b>dont :</b>	
- Sucres (g)	1,7
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1,6
<b>Protéines(g)</b>	8,1
<b>Sel (g)</b>	0,1

**Allergènes**

**Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT - SULFITES**  
*Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

**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**

Riches en protéines Pauvre en sel

**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, sur la base des critères FCD 9.2

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

**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 PATES A LA BOLOGNAISE MIXEES PAUVRE EN SEL 300G**

PSIS31 4

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183810171
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette transparente 300g (6 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 réchauffer au four micro-ondes ou à maximum 100°C.

**Composition**

Ratatouille (tomates, aubergines, courgettes, poivrons, oignons) (34%), viande cuite de boeuf (origine France) (29%), pâtes cuites (semoule de blé dur (GLUTEN), eau (20%), eau, huile d'olive, ail, poudre de tomate, thym, arômes naturels et extrait d'orange, arôme naturel, épaississant : gomme de xanthane

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

<b>Energie</b>	550 kJ / 132 kcal
<b>Matières grasses (g)</b>	7,2
<b>dont :</b>	
- <b>Acides gras saturés (g)</b>	0,6
<b>Glucides (g)</b>	7,7
<b>dont :</b>	
- <b>Sucres (g)</b>	1,7
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1,9
<b>Protéines(g)</b>	8,8
<b>Sel (g)</b>	0,1

**Allergènes**

**Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN**

*Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, SULFITES, LAIT, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

**Origine des viandes**

**Viande cuite de boeuf 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 et pauvre en sel

**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, sur la base des critères FCD 9.2

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

**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 SAUTE DE PORC AU CHOU ROUGE MIXE PAUVRE EN SEL 300G**

PSIS42

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183802565
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette transparente 300g (6 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 réchauffer au four micro-ondes ou à maximum 100°C.

**Composition**

Purée de pomme de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), viande cuite de porc (Origine France) (23%), chou rouge (20%), oignons, huile de colza, LAIT écrémé en poudre, amidon de tapioca, sucre, vinaigre d'alcool (SULFITES), lardons fumés (Origine UE), cumin moulu, caséinate de calcium (LAIT), arôme naturel de vin rouge (SULFITES), arômes naturels et extrait d'orange, arôme naturel, épaississant: gomme de xanthane.

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

<b>Energie</b>	635 kJ / 152 kcal
<b>Matières grasses (g)</b>	7,1
<b>dont :</b>	
- Acides gras saturés (g)	2,1
<b>Glucides (g)</b>	14
<b>dont :</b>	
- Sucres (g)	5,7
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1,4
<b>Protéines(g)</b>	7,7
<b>Sel (g)</b>	0,2

**Allergènes**

**Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT - SULFITES**  
 Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

**Origine des viandes**

**Viande cuite de porc France**  
**lardons fumés au bois de hêtre 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 et pauvre en sel

**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, sur la base des critères FCD 9.2

<b>Germs</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

**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 TAJINE D'AGNEAU ET DE POULET MIXE PAUVRE EN SEL 300G**

PSIS43

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183802572
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette transparente 300g (6 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 réchauffer au four micro-ondes ou à maximum 100°C.

**Composition**

Purée de pomme de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), légumes (pommes de terre, courgettes, carottes, oignons) (29%), viande d'agneau cuite (Origine UE et Hors UE) (14%), viande cuite de poulet (Origine France) (10%), LAIT écrémé en poudre, purée d'abricot (3%), huile de colza, olives noires (1%), caséinate de calcium (LAIT), sucre, cumin (0.3%), arômes naturels et extrait d'orange, épaississant: gomme de xanthane.

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

<b>Energie</b>	594 kJ / 142 kcal
<b>Matières grasses (g)</b>	7,1
<b>dont :</b>	
- <b>Acides gras saturés (g)</b>	1,5
<b>Glucides (g)</b>	11
<b>dont :</b>	
- <b>Sucres (g)</b>	4,8
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1,6
<b>Protéines(g)</b>	8,1
<b>Sel (g)</b>	0,2

**Allergènes**

**Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT**  
*Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, SULFITES, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

**Origine des viandes**

**Viande cuite de poulet 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 et pauvre en sel

**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, sur la base des critères FCD 9.2

<b>Germs</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

**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** PARMENTIER DE LA MER MIXE PAUVRE EN SEL 300G

PSIS45

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183802589
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette transparente 300g (6 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 réchauffer au four micro-ondes ou à maximum 100°C.

**Composition**

Purée de pomme de terre réhydratée (pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma) (32%), chair de homard (CRUSTACE) (15%), médaillon de merlu blanc (POISSON) (10%), emmental (LAIT) (5%), eau, huile de colza, crevettes (crevettes (CRUSTACE), eau, sel, paprika) (4%), chapelure (farine de blé (GLUTEN), eau, huile et matière grasse végétale (colza), sucre, GLUTEN de blé, levure, sel, farine de seigle (GLUTEN), son de blé (GLUTEN), dextrose, malt d'orge (GLUTEN), farine de fève) (3.5%), amidon de tapioca, crème (LAIT), échalotes, ciboulette, arôme naturel vin blanc (SULFITES), arômes naturels et extrait d'orange, caséinate de calcium (LAIT), épaississant : gomme de xanthane.

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

<b>Energie</b>	591 kJ / 141 kcal
<b>Matières grasses (g)</b>	7,4
<b>dont :</b>	
- Acides gras saturés (g)	2,1
<b>Glucides (g)</b>	10
<b>dont :</b>	
- Sucres (g)	0,4
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0,8
<b>Protéines(g)</b>	8,6
<b>Sel (g)</b>	0,2
<b>Oméga 3 (mg)</b>	480

**Allergènes**

**Les allergènes présents dans la recette sont : CRUSTACES - GLUTEN - LAIT - POISSON - SULFITES**

*Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, OEUF, SOJA, CELERI, FRUITS A COQUE.

**Caractéristiques Produits**

Produit issu de la pêche durable selon le référentiel MSC  
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 et pauvre en sel et source d'Oméga 3

**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, sur la base des critères FCD 9.2

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

**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** POISSON BLANC A LA VIGNERONNE MIXE PAUVRE EN SEL 300G

PSIS46

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183802596
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette transparente 300g (6 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 réchauffer au four micro-ondes ou à maximum 100°C.

**Composition**

Colin d'Alaska ou Colin lieu (POISSON) (33%), purée de pomme de terre réhydratée (eau, pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), arôme naturel de vin rouge (SULFITES) (9%), oignons, carottes, huile de colza, amidon de tapioca, artichaut, ail, caséinate de calcium (LAIT), sucre, arômes naturels et extrait d'orange, épaississant: gomme de xanthane.

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

<b>Energie</b>	690 kJ / 165 kcal
<b>Matières grasses (g)</b>	7
<b>dont :</b>	
- Acides gras saturés (g)	0,5
<b>Glucides (g)</b>	18
<b>dont :</b>	
- Sucres (g)	1,3
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	1,2
<b>Protéines(g)</b>	7,4
<b>Sel (g)</b>	0,2

**Allergènes**

**Les allergènes présents dans la recette sont : LAIT - POISSON - SULFITES**  
 Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, GLUTEN, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, FRUITS A COQUE.

**Caractéristiques Produits**

Produit issu de la pêche durable selon le référentiel MSC  
 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 et pauvre en sel

**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, sur la base des critères FCD 9.2

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

**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** VEAU ORLOFF MIXE PAUVRE EN SEL 300G

PSIS49

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183802602
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette transparente 300g (6 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 réchauffer au four micro-ondes ou à maximum 100°C.

**Composition**

Viande cuite de veau (Origine France) (28%), eau, pâtes cuites (semoule de blé dur (GLUTEN), eau), emmental (LAIT) (7%), champignons (4%), oignons pré-frits (oignons, huile de tournesol) (4%), arôme naturel vin blanc (SULFITES), amidon de tapioca, lardons fumés (1%), huile de colza, arômes naturels et extrait d'orange, arôme naturel.

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

<b>Energie</b>	617 kJ / 148 kcal
<b>Matières grasses (g)</b>	7,3
<b>dont :</b>	
- <b>Acides gras saturés (g)</b>	2,7
<b>Glucides (g)</b>	11
<b>dont :</b>	
- <b>Sucres (g)</b>	0,6
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0,5
<b>Protéines(g)</b>	9,4
<b>Sel (g)</b>	0,2

**Allergènes**

**Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - LAIT - SULFITES**

*Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, OEUF, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

**Origine des viandes**

**Viande cuite de veau France  
lardons fumés au bois de hêtre 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 et pauvre en sel

**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, sur la base des critères FCD 9.2

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

**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 QUICHE AU JAMBON MIXEE PAUVRE EN SEL 300G**

PSIS51

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183800233
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette transparente 300g (6 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 réchauffer au four micro-ondes ou à maximum 100°C.

**Composition**

Eau, Viande cuite de Jambon (Origine France) (17%), jaune d'OEUFs liquide (10%), Fromage blanc (LAIT) (10%), blanc d'OEUFs liquide (8%), Emmental (LAIT) (5.3%), chapelure (farine de blé (GLUTEN), eau, huile et matière grasse végétale (colza), sucre, GLUTEN de blé, levure, sel, farine de seigle (GLUTEN), son de blé (GLUTEN), dextrose, malt d'orge (GLUTEN), farine de fève.) (5%), lardons fumés au bois de hêtre (poitrine de porc (origine UE), eau, sel, sirop de glucose, arômes naturels, extrait d'épices, antioxydant : extrait de romarin, ferments.) (2%), flocons de pomme de terre (pommes de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiants : acide ascorbique, curcuma), arômes naturels et extrait d'orange

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

<b>Energie</b>	508 kJ / 121 kcal
<b>Matières grasses (g)</b>	7
<b>dont :</b>	
- <b>Acides gras saturés (g)</b>	3,3
<b>Glucides (g)</b>	6
<b>dont :</b>	
- <b>Sucres (g)</b>	0,7
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0,4
<b>Protéines(g)</b>	8,6
<b>Sel (g)</b>	0,29

**Allergènes**

**Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - LAIT - OEUF**  
 Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, SULFITES, SOJA, CELERI, CRUSTACES, POISSON, FRUITS A COQUE.

**Origine des viandes**

**Viande cuite de Jambon France**  
**lardons fumés au bois de hêtre 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 et pauvre en sel

**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, sur la base des critères FCD 9.2

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

**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** POISSON CUISINE ET SON RIZ MIXE PAUVRE EN SEL 300G

PSIS52

**Produit**

<b>Code EAN</b>	3700183800295
<b>Conditionnement / Quantité</b>	Assiette transparente 300g (6 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 réchauffer au four micro-ondes ou à maximum 100°C.

**Composition**

Merlu blanc (POISSON) (40%), crème de riz réhydratée (eau, crème de riz) (28%), blanc d'OEUFS liquide, fromage blanc (LAIT), emmental (LAIT), huile de colza, chapelure (farine de blé (GLUTEN), eau, huile et matière grasse végétale (colza), sucre, GLUTEN de blé, levure, sel, farine de seigle (GLUTEN), son de blé (GLUTEN), dextrose, malt d'orge (GLUTEN), farine de fève), arômes naturels et extrait d'orange.

**Valeurs nutritionnelles pour 100 g** (valeurs statistiques moyennes Sources calcul : données fournisseurs et CIQUAL)

<b>Energie</b>	581 kJ / 139 kcal
<b>Matières grasses (g)</b>	7,7
<b>dont :</b>	
- Acides gras saturés (g)	2,3
<b>Glucides (g)</b>	6,8
<b>dont :</b>	
- Sucres (g)	0,6
<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0,3
<b>Protéines(g)</b>	11
<b>Sel (g)</b>	0,28

**Allergènes**

**Les allergènes présents dans la recette sont : GLUTEN - LAIT - OEUF - POISSON**

*Pour information, ils 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 SESAME, MOUTARDE, LUPIN, MOLLUSQUE, SULFITES, SOJA, CELERI, CRUSTACES, FRUITS A COQUE.

**Caractéristiques Produits**

Produit issu de la pêche durable selon le référentiel MSC  
 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 et pauvre en sel

**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, sur la base des critères FCD 9.2

<b>Germes</b>	<b>Critères</b>	<b>Méthodes analyses</b>
Flore aérobie 30°C	1 000 000	NF EN ISO 4833-1
Rapport Flore/Lactique	100	NF ISO 15214 puis calcul
Escherichia coli	10	NF V08-054
Staphylocoques coag +	100	Méthode interne -LAB.MI.284
Clostridium perfringens*	30	* Critères à privilégier pour les produits à base de produits carnés/ Méthode interne -LAB.MI.283
Bacillus cereus*	100	* Critère à retenir si produit à base de féculents et légumes cuits. / Méthode interne -LAB.MI.285
Salmonella	Absence /25g	Méthode Interne LAB.MI.087

→ Analyse aléatoire de *Listeria monocytogenes* (critère : Abs/25g – Méthode analyse AES 10/03-09/00 - NF ISO 18593)

**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.