

Date : 18/12/25

MENU

Entrée : Salade lyonnaise

plat : lieu noir

Légumes : fondue de poireaux

Fromage :

Dessert : fromage Blanc

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

Cervelas
CUIT | QUALITÉ CHOIX

APÉRITIF
Plat du jour

INGRÉDIENTS :
Viande de porc 68%,
eau, sel, dextrose,
ail, stabilisants,
tripolyphosphates,
arômes naturels, muscade, antioxydant : ascorbate de
sodium, conservateur : nitrite de sodium. Boreau non
comestible. Viande de porc origine France. Fabriqué en
France.
À conserver entre 0°C et +4°C. À consommer rapidement
après ouverture. Enlever l'enveloppe avant consommation.
À consommer jusqu'au Lot : voir sur le film.

LE PORC FRANÇAIS

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Énergie	904 kJ 218 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	19 g 6,7 g
Glucides, dont sucres	1,1 g 1,1 g
Protéines	11 g
Sel	24 g

Suggestion de présentation :

FR
FILM
BAG DE 1 kg

Accompagnement :

FR 14752 020 DE
EMB 14752B
601305V9

Poids net :
1 kg

Produit et transformé par :
BROCELIANDE - ALH
12, bd du 21^e Siècle
14310 VILLERS-BOCAGE
www.cooperbalaisorfoodservice.fr

CHOUCROUTE **SALADE** **PLANCHE** **FROID/CHAU**

25 PORTIONS de g

273625 805634

11/01/26 L030331
01411934 16:13