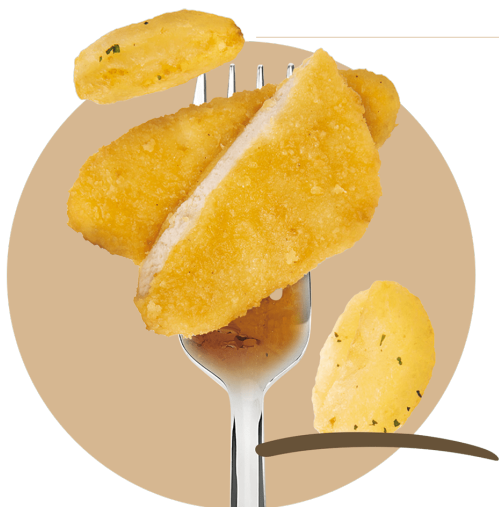




X110



Blanc de poulet pané et pommes de terre en tranches



4 ½'

TEMPS DE CUISSON



300g ?

4 PLATS PAR CARTON

Ingrédients de l'escalope panée

Blanc de poulet 66%, chapelure, huile d'arachide, huile de graines de tournesol, amidon de froment, sel, arômes.

Ingrédients de la garniture

Pommes de terre prérites (pommes de terre 94%, huile de palme, huile d'olive vierge extra, sel, romarin, sauge, ail).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 160 – Energie kJ 677 – Protéine g 8,5
– Hydrates de carbone g 23,0 dont sucres g 0,7 –
Gras g 3,7 dont les acides gras saturés g 0,5 –
Fibres g 0,5- Sel g 1,53

Préparation

Four à micro-ondes (750w): 4 ½ min barquette fermée et surgelée.

fiordiprimi