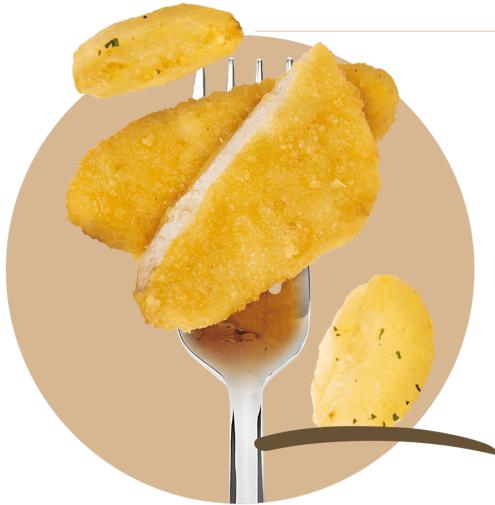




X110



## Blanc de poulet pané et pommes de terre en tranches

MIN

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 préfrites (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.

