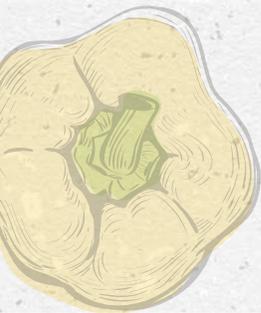


# Carte 2025

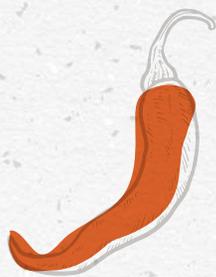
PRINTEMPS / ÉTÉ

du 31 mars au 26 septembre





# Les Recettes de Saison



**Nouveau**

## Boulettes de thon à la catalane

Boulettes de thon accompagnées d'une sauce à la catalane composée de tomate, origan, herbes de Provence, oignons, ail et olives vertes.



**Nouveau**

## Cari de poulet



Recette traditionnelle de la Réunion.  
Sauté de poulet cuisiné avec de la  
tomate, du gingembre et du curcuma,  
des oignons frits.





## Colombo de poulet

Sautés de haut de cuisse de poulet cuisinés aux épices Colombo, dans une sauce noix de coco, citronnelle, citron, piment fort et légumes grillés.



## Poulet à la Toscane

Sautés de haut de cuisse de poulet braisés accompagnés d'une sauce à la Toscane composée de crème, de parmesan, de tomates séchées et épinard haché.



## Joue de bœuf sauce piperade

Tendres morceaux de joue de bœuf mijotés, accompagnés d'une sauce piperade à base de tomates, de poivrons, assaisonnés au piment et au thym.



### RÉCAPITULATIF

	CODE	POIDS POCHE	POIDS PORTION (MIS EN ŒUVRE)	PCB	DLC (JOURS)	TEMPS DE RÉCHAUFFAGE*	
<b>Nouveau</b>	Boulettes de thon à la catalane	150 681	2,2 kg	220 g	2	14	45-50 min.
	Joue de bœuf sauce piperade	39 942	2,3 kg	230 g	2	14	45-50 min.
<b>Nouveau</b>	Cari de poulet FR	150 044	2 kg	220 g	2	14	45-50 min.
	Colombo de poulet FR	83 514	2,3 kg	230 g	2	14	45-50 min.
	Poulet à la Toscane FR	146 119	2 kg	200 g	2	14	45-50 min.

\* - Au four vapeur à 85/90°C - Au bain marie dans l'eau frémissante

Retrouvez  
également nos  
recettes  
de la carte  
permanente...



**Ratatouille  
à la provençale**

Réf. 84098



**Sauté de porc  
sauce barbecue**

Réf. 85668



**Paëlla au poulet**

Réf. 41699



**Fricassée de poulet  
aux herbes de Provence**

Réf. 39850

