

# 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.



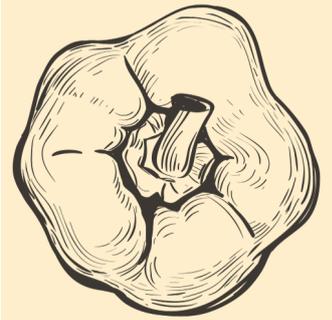
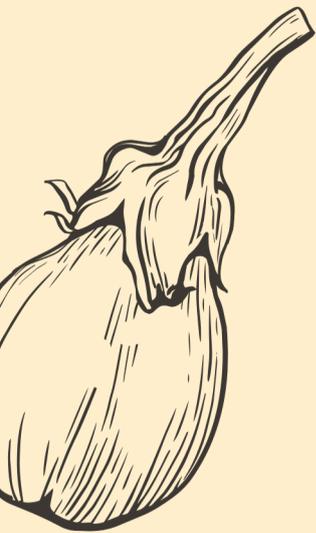
### RÉCAPITULATIF

	CODE	POIDS POCHE	POIDS PORTION (MIS EN OEUVRE)	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



SN DISTRIBUTION  
1 rue de la cigale 30129 Redessan  
Tél. 06 24 52 87 91  
sndistribution30@gmail.com