

# Fruits au sirop

PC	A PESER OUR 1 PART
Abricot au sirop	335 g
Airelles au sirop	130 g
Ananas au sirop	110 g
Cerises au sirop	105 g
Figues au sirop	335 g
Fraises au sirop	1 000 g
Framboises au sirop	100 g
Litchis au sirop	45 g
Mandarines au sirop	100 g
Myrtilles au sirop	100 g
Pamplemousse au sirop	<b>200</b> g
Pêches au sirop	90 g
Poires au sirop	<b>500</b> g
Prunes au sirop	<b>500</b> g
Raisins au sirop	60 g



# Fruits frais

	A PESER POUR 1 PART
Abricot	165 g
Ananas	85 g
Baie de sureau	75 g
Banane	125 g
Carambole ou fruit étoile	50 g
Cassis	65 g
Cerise	100 g
Citron	100 g
Citron lime	130 g
Clémentine / Mandarine / Tangerine	90 g
Coing	225 g
Corossol	140 g
Figue	165 g
Figue de Barbarie ou Nopale	65 g
Fraise	500 g
Framboise	75 g
Fruit de la passion ou grenadille	40 g
Goyave	65 g
Grenade	95 g
Groseille ou gadelle rouge et blanche	65 g
Kaki	200 g
Kiwi	40 g
Kumquat	45 g
Litchi	100 g
Mangue	200 g
Melon	85 g
Mirabelle	120 g
Mûre	65 g
Myrtille	90 g
Nashi ou poire asiatique	165 g
Nectarine / Brugnon	165 g
Nèfle du Japon	250 g
Orange	90 g
Pamplemousse blanc	165 g
Pamplemousse rose	
r amplemousse rose	165 g

# Fruits frais

	A PESER POUR 1 PART
Papaye	500 g
Pastèque	165 g
Pêche	100 g
Poire	500 g
Pomme	1 000 g
Pomme cannelle	45 g
Prune	125 g
Raisin blanc et noir	110 g
Rhubarbe	145 g
Sapote	65 g
Sapotille	335 g



# Légumes natures

	A PESER POUR 1 PART
Ail (à négliger si utilisé en petite quantité)	15 g
Artichaut	20 g
Asperge	40 g
Aubergine	110 g
Avocat	25 g
Banane plantain	100 g
Bette ou carde	50 g
Betterave	50 g
Brocoli	25 g
Carotte crue (250 g cuite)	125 g
Carotte cuite (125 g crue)	250 g
Céleri branche cru, coeur de céleri cru (140 g cuit)	200 g
Céleri branche cuit, coeur de céleri cuit (200 g cru)	140 g
Céleri-rave	55 g
Champignon de Paris	20 g
Chataîgne ou marron	20 g
Chou blanc	75 g
Chou de Bruxelles	30 g
Chou de Chine ou pet-sai cru (110 g cuit)	140 g
Chou de Chine ou pet-sai cuit (140 g cru)	110 g
Chou romanesco	25 g
Chou rouge	60 g
Chou vert frisé cru (55 g cuit)	30 g
Chou vert frisé cuit (30 g cru)	55 g
Chou-fleur	35 g
Chou-rave	70 g
Christophine ou chayote (légume antillais)	800 g
Citrouille / potiron cru (125 g cuit)	90 g
Citrouille / potiron cuit (90 g cru)	125 g
Civette (à négliger si utilisé en petite quantité)	20 g
Coeurs de palmiers	25 g
Concombre	165 g
Cornichon (à négliger si utilisé en petite quantité)	350 g
Courge (spaghetti)	55 g
Courgette (longue)	55 g

# Légumes natures

	A PESER POUR 1 PART
	T COR TT ART
Courgette (ronde)	55 g
Crosne	20 g
Échalote (à négliger si utilisé en petite quantité)	35 g
Endive (chicorée de Bruxelles ou witloof)	200 g
Épinards	20 g
Fenouil	60 g
Feuille de vigne	50 g
Fruit à pain (légume antillais)	100 g
Germes de soja (haricots mango)	40 g
Gombo ou Okra	50 g
Haricots beurre crus (55 g cuits)	30 g
Haricots beurre cuits (30 g crus)	55 g
Haricots beurre plats crus (55 g cuits)	30 g
Haricots beurre plats cuits (30 g crus)	55 g
Haricots verts crus (55 g cuits)	30 g
Haricots verts cuits (30 g crus)	55 g
Haricots verts plats crus (55 g cuits)	30 g
Haricots verts plats cuits (30 g crus)	55 g
Igname	45 g
Maïs	20 g
Manioc	90 g
Navet cru (110 g cuit)	90 g
Navet cuit (90 g cru)	110 g
Oignon (à négliger si utilisé en petite quantité)	100 g
Oseille	30 g
Panais	50 g
Patate douce	25 g
Pâtisson	60 g
Persil (à négliger si utilisé en petite quantité)	25 g
Petits pois	10 g
Piment cru (60 g cuit)	40 g
Piment cuit (40 g cru)	60 g
Pissenlit	20 g
Poireau cru (100 g cuit)	55 g
Poireau cuit (55 g cru)	100 g
	3

# Légumes natures

Pois plats cuits ou pois gourmands cuits (90 g crus)         70 g           Poivron         90 g           Pomme de terre         30 g           Potimarron cru (125 g cuit)         90 g           Potimarron cuit (90 g cru)         125 g           Pousse de bambou         35 g           Radis noir         170 g           Radis rose         140 g           Raifort         65 g           Rutabaga         100 g           Sal. Chicorée         50 g           Sal. Cresson         50 g           Sal. Laitue         50 g           Sal. Laitue iceberg         50 g           Sal. Laitue romaine         50 g           Sal. Mâche         40 g           Sal. Pourpier         50 g           Sal. Scarole ou endive belge         50 g           Sal. Trévise         50 g           Salsifis ou scorsonère         55 g           Taro cru (140 g cuit)         50 g           Taro cru (140 g cuite)         140 g           Tomate crue (110 g cuite)         110 g           Tomate en coulis         110 g           Tomate en concentré         55 g		A PESER POUR 1 PART
Poivron       90 g         Pomme de terre       30 g         Potimarron cru (125 g cuit)       90 g         Potimarron cuit (90 g cru)       125 g         Pousse de bambou       35 g         Radis noir       170 g         Radis rose       140 g         Raifort       65 g         Rutabaga       100 g         Sal. Chicorée       50 g         Sal. Cresson       50 g         Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Pois plats crus ou pois gourmands crus (70 g cuits)	90 g
Pomme de terre       30 g         Potimarron cru (125 g cuit)       90 g         Potimarron cuit (90 g cru)       125 g         Pousse de bambou       35 g         Radis noir       170 g         Radis rose       140 g         Raifort       65 g         Rutabaga       100 g         Sal. Chicorée       50 g         Sal. Cresson       50 g         Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Pois plats cuits ou pois gourmands cuits (90 g crus)	70 g
Potimarron cru (125 g cuit)       90 g         Potimarron cuit (90 g cru)       125 g         Pousse de bambou       35 g         Radis noir       170 g         Radis rose       140 g         Rifort       65 g         Rutabaga       100 g         Sal. Chicorée       50 g         Sal. Cresson       50 g         Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Poivron	90 g
Potimarron cuit (90 g cru)       125 g         Pousse de bambou       35 g         Radis noir       170 g         Radis rose       140 g         Ruifort       65 g         Rutabaga       100 g         Sal. Chicorée       50 g         Sal. Cresson       50 g         Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Pomme de terre	30 g
Pousse de bambou       35 g         Radis noir       170 g         Radis rose       140 g         Raifort       65 g         Rutabaga       100 g         Sal. Chicorée       50 g         Sal. Cresson       50 g         Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cru (140 g cuite)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Potimarron cru (125 g cuit)	90 g
Pousse de bambou       35 g         Radis noir       170 g         Radis rose       140 g         Raifort       65 g         Rutabaga       100 g         Sal. Chicorée       50 g         Sal. Cresson       50 g         Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cru (140 g cuite)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Potimarron cuit (90 g cru)	125 g
Radis rose       140 g         Raifort       65 g         Rutabaga       100 g         Sal. Chicorée       50 g         Sal. Cresson       50 g         Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Pousse de bambou	35 g
Raifort       65 g         Rutabaga       100 g         Sal. Chicorée       50 g         Sal. Cresson       50 g         Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Radis noir	170 g
Rutabaga       100 g         Sal. Chicorée       50 g         Sal. Cresson       50 g         Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Radis rose	140 g
Sal. Chicorée       50 g         Sal. Cresson       50 g         Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Raifort	65 g
Sal. Cresson       50 g         Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Rutabaga	100 g
Sal. Laitue       50 g         Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Sal. Chicorée	50 g
Sal. Laitue iceberg       50 g         Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Sal. Cresson	50 g
Sal. Laitue romaine       50 g         Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Sal. Laitue	50 g
Sal. Mâche       40 g         Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Sal. Laitue iceberg	50 g
Sal. Pourpier       50 g         Sal. Scarole ou endive belge       50 g         Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Sal. Laitue romaine	50 g
Sal. Scarole ou endive belge  Sal. Trévise  Salsifis ou scorsonère  Taro cru (140 g cuit)  Taro cuit (50 g cru)  Tomate crue (110 g cuite)  Tomate cuite (140 g crue)  Tomate en coulis  Tomate en concentré  50 g  50 g  51 g  52 g  53 g	Sal. Mâche	40 g
Sal. Trévise       50 g         Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Sal. Pourpier	50 g
Salsifis ou scorsonère       55 g         Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Sal. Scarole ou endive belge	50 g
Taro cru (140 g cuit)       50 g         Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Sal. Trévise	50 g
Taro cuit (50 g cru)       140 g         Tomate crue (110 g cuite)       140 g         Tomate cuite (140 g crue)       110 g         Tomate en coulis       110 g         Tomate en concentré       55 g	Salsifis ou scorsonère	55 g
Tomate crue (110 g cuite)  Tomate cuite (140 g crue)  Tomate en coulis  Tomate en concentré  140 g  110 g  110 g	Taro cru (140 g cuit)	50 g
Tomate crue (110 g cuite)  Tomate cuite (140 g crue)  Tomate en coulis  Tomate en concentré  140 g  110 g  110 g	Taro cuit (50 g cru)	140 g
Tomate en coulis  Tomate en concentré  55 g	Tomate crue (110 g cuite)	140 g
Tomate en coulis  Tomate en concentré  55 g	Tomate cuite (140 g crue)	110 g
Tomate en concentré 55 g	Tomate en coulis	
	Tomate en concentré	
	Topinambour	

# LISTE DES PARTS DE METHIONINE : 1 PART = 10 MG Légumes-champignons

# Légumes-champignons

7 1-0	
	A PESER
	POUR 1 PART
Bolet orange	165 g
Bolet rude	330 g
Cèpe	15 g
Chanterelle / girole	110 g
Oronge	70 g
Pleurote	20 g
	3