



Sauté d'agneau



Sauté d'agneau, sans os, frais, sous vide, morceau de 30 à 90 g.

Le sauté d'agneau est généralement employé pour la confection du célèbre navarin. Il peut également entrer dans la composition de certaines variantes de cassoulets ou de couscous.



TABLEAU NUTRITIONNEL

Le Nutri-Score a été calculé avec les données fournies par les distributeurs

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Rapport P/L	Sel	NUTRI SCORE	Fournisseurs Marque
BRAKE	45767	128 kcal	20,0 %	0,5 %	5,1 %	2,0 %	3,92	NC		ETS DESTREL Marque NC
DAVIGEL	1682581	213 kcal	19,3 %	0,0 %	15,1 %	6,4 %	1,28	NC		Fournisseur NC Marque NC
FRANCE FRAIS	30018	287 kcal	30,5 %	0,0 %	18,5 %	9,4 %	1,66	NC		SVA Jean Rozé
PASSION FROID	164195	288 kcal	28,5 %	0,0 %	19,3 %	9,0 %	1,48	NC		Fournisseur NC Marque NC
PRO A PRO	75172	139 kcal	19,6 %	0,0 %	6,7 %	2,4 %	2,92	NC		BIGARD Bigard
TRANSGOURMET	204591	216 kcal	17,0 %	0,0 %	17,0 %	NC	1,00	NC	NC	BEAUVALLET Beauvallet

COMPARAISON DES OFFRES

Si l'ensemble de notre sélection de sauté d'agneau est réalisé avec des morceaux issus de l'épaule, on remarque que certaines offres contiennent également des morceaux provenant du gigot. On note même la présence de carré ou de collier d'agneau dans l'une d'entre elle. L'emploi de ces différentes parties de l'animal peut avoir une incidence sur la teneur en matières grasses, car le taux de lipides dans un gigot est généralement moins élevé que dans du collier. Toutefois, la façon dont l'animal a été élevé, son âge, le taux de

dégraissage lors du parage de la viande ou encore le pourcentage des différents morceaux au sein des offres, sont autant d'éléments qui vont influencer sur la teneur en lipides. Ainsi, mieux vaut consulter l'étiquetage nutritionnel et privilégier le produit le moins gras possible. Les pertes à la cuisson n'en seront que plus faibles, de même que celles liées à la consommation, car les morceaux de gras sont très souvent laissés de côté par les convives.

Catégories de populations	Portions GEMRCN (+/- 10 %) par pers.	Quantités à mettre en œuvre par pers. en tenant compte d'une perte de +/- 33 % à la cuisson
Enfants moins de 18 mois	30 g	45 g
Maternelles	50 g	75 g
Elémentaires	70 g	105 g
Adolescents-Adultes	100 à 120 g	150 à 180 g
Repas portés à domicile	100 à 120 g	150 à 180 g
Personnes âgées en institution déjeuner	100	150
Personnes âgées en institution dîner	70 g	105 g



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Servez-vous de vos restes de sauté d'agneau pour réaliser des soupes à la saveur orientale type chorba.

Thèmes & Recettes

Maroc : Tajine aux olives
Sucré salé : Curry d'agneau pommes ananas

GEMRCN

Le sauté d'agneau entre dans la catégorie des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou abats de boucherie, dont la fréquence de présentation minimum est de 4/20 repas des élèves de maternelles jusqu'aux adultes, et de 8/28 déjeuners pour les personnes âgées en institution, la fréquence restant libre pour le dîner. Attention toutefois, le rapport P/L étant faible (de 1 à 3,92 suivant nos offres), votre sauté d'agneau peut aussi se retrouver limité à 2/20 repas maximum pour les enfants, les adolescents et les adultes, contre 3/28 déjeuners ou 6/28 dîners pour les personnes âgées en institution, si ce rapport est égal ou inférieur à 1 au niveau de la préparation finie.

	Référence	Etat Aspect	Type de viande et %	Lieu de naissance	Lieu d'élevage	Lieu d'abattage	Lieu de découpe	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Fournisseurs Marque
BRAKE	45767	cru, désossé, dégraissé	100 % viande d'agneau, épaule, gigot, carré et/ou collier	NC	UE	NC	UE	25 jours	sous vide, morceau +/- 60 à 80 g, sachet 2 à 2,5 kg	ETS DESTREL Marque NC
DAVIGEL	1682581	cru, désossé	100 % viande d'agneau, épaule, gigot	NC	France, Irlande, Royaume-Uni, Espagne	NC	NC	15 jours	sous vide, morceau 60 à 70 g, sachet 2 kg	Fournisseur NC Marque NC
FRANCE FRAIS	30018	cru, désossé, paré, dénervé, dégraissé	100 % viande d'agneau, épaule	NC	UE (hors Roumanie et Bulgarie), Nouvelle Zélande	NC	NC	16 jours	sous vide, morceau 30 à 50 g, sachet 2 kg	SVA Jean Rozé
PASSION FROID	164195	cru, désossé	100 % viande d'agneau, épaule, gigot	NC	Irlande	Irlande	Irlande	28 jours	sous vide, morceau 60 à 80 g, sachet 2,5 kg	Fournisseur NC Marque NC
PRO A PRO	75172	cru, désossé	100 % viande d'agneau, épaule	UE (essentiellement France, Irlande, Espagne)	UE (essentiellement France, Irlande, Espagne)	UE (essentiellement France, Irlande, Espagne)	NC	15 jours	sous vide, morceau 50 à 70 g, sachet 2,5 kg	BIGARD Bigard
TRANSGOURMET	204591	cru, désossé, paré, dégraissé	100 % viande d'agneau, épaule, gigot	NC	NC	NC	NC	12 jours	sous vide, morceau 60 à 80 g, sachet 2 à 3 kg	BEAUVALLLET Beauvallet