

juin 2025

Croque au fromage 110g et 150g

2 tranches de pain de mie garnies d'une béchamel cuisinée au beurre, de fromage fondue et d'emmental râpé.



Compatible avec votre menu végétarien.



% de Matières Grasses < 15%



100 à 155 mg calcium / 100g
(suivant grammage)



suggestion de présentation

OPÉRATION 10+1 POUR
FÊTER L'ÉTÉ!



 En livraison
du 16 au 27 juin 2025

Croque au FROMAGE 110g et 150g

2 tranches de pain de mie garnies d'une béchamel cuisinée au beurre, de fromage fondue et d'emmental râpé.



suggestion de présentation

OPÉRATION 10+1 POUR
FÊTER L'ÉTÉ!



CONSOMMATION

Produit à réchauffer directement dans la barquette «prête à servir» :

- environ 20 minutes à 120°C
- environ 15 minutes à 150 °C
- environ 10 minutes à 180°C



PRATICITÉ

Produit disponible en 2 grammages :

Grammage	110 g	150 g
Nb de pièces par barquette	6	6
Nb de barquettes par colis	3	3



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Recette végétarienne 

Barquette réalisée à partir de matière végétale : carton en pure ouate de cellulose. Barquette recyclable dans la filière carton.

Barquette fabriquée en France.

 En livraison du
16 au 27 juin 2025.

Carole, Suzy et Cindy sont à votre entière disposition pour tout complément d'information :

 04 38 02 20 90/91

 adv.restauration@groupe-vt.com

Retrouvez le détail des opérations (fiches techniques, etc.) sur www.groupe-vt.com, actualités de Pierre Clot Restauration ou en flashant :



VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g :



	CROQUE 110G	CROQUE 150G
ENERGIE	1116 kJ (soit 267 kcal)	988 kJ (soit 236 kcal)
MATIÈRES GRASSES	11 %	11 %
dont acides gras saturés	6,9 %	6,8 %
GLUCIDES	28 %	24 %
dont sucres	2,2 %	2,2 %
PROTÉINES	13 %	9,6 %
SEL	1,4 %	1,2 %
CALCIUM (mg)	155	100

Apport de CALCIUM > 100 mg

Une recette gourmande avec plus de 15 % de fromage, pour un apport en calcium supérieur à 100 mg par portion de 100 g.

Un produit parfaitement adapté à vos menus à 4 composantes, pour le plus grand plaisir de vos convives !

