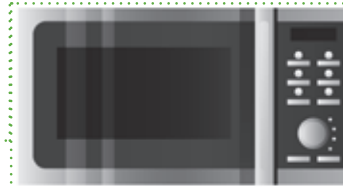


# Conseils de remise en température

## AU MICRO-ONDES

Percez le film de la barquette et réchauffez comme recommandé ci-après :

- entrée : 1 minute
- potage : 1 minute 30
- plat chaud : 2 minutes



## AU FOUR TRADITIONNEL

Ne mettez pas la barquette directement dans le four !

1. préchauffez votre four à 140°C ou thermostat 5,
2. versez le contenu de la barquette dans un plat allant au four,
3. faites réchauffer 15 à 20 minutes.



## A LA CASSEROLE

Versez le contenu de la barquette dans la casserole, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau, couvrez et réchauffez lentement sur feu moyen.



## Conseils culinaires du chef :

Rôtis de bœuf, de veau et gigot d'agneau :

- retirez la viande du plat
- réchauffez la garniture et le jus 1 minute 30
- repositionnez la viande dans la sauce chaude et l'arrosez.



## CONSIGNES IMPORTANTES :

Ne pas conserver les plats réchauffés et non consommés.  
Jeter impérativement tout produit dont la date de limite de consommation est dépassée.

Vous pouvez garder jusqu'à la DLC les barquettes non réchauffées, non ouvertes et conservées au froid.