



Inspiration Pad Thaï

Légèreté, umami
et nutriments réunis

Vermicelle de riz léger

Lentille corail protéinée

Carotte et céleri branche croquant

Haricot plat & pousse de soja

Tofu mariné & soyeux

Éclat de cacahuète torréfiée

Sauce pad thaï onctueuse

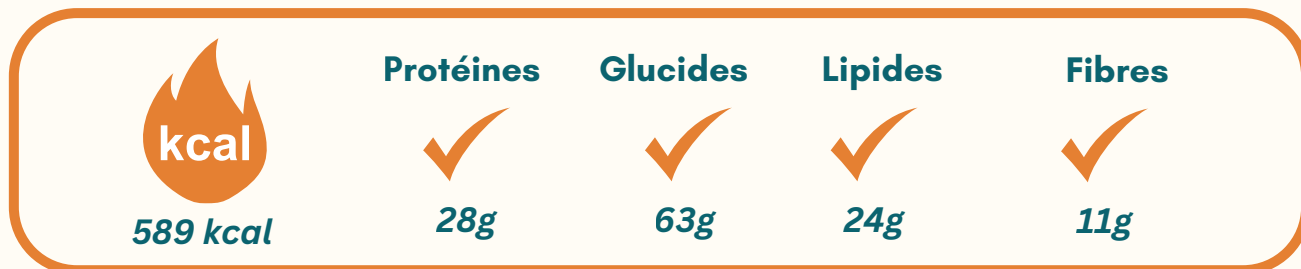
Allergènes :

Bowl : Arachides, Soja, Sésame, Céleri

Polpettes : Gluten, Soja, Sésame

Inspiration Pad Thaï

Légèreté, umami et nutriments réunis



Couverture des besoins nutritionnels pour le déjeuner*



100% protéines
80% glucides
100% lipides
100% Fibres

94% besoins en ÉNERGIE



94% protéines
63% glucides
90% lipides
100% Fibres

74% besoins en ÉNERGIE

*Une femme et un homme entre 18 & 34 ans & sédentaire

100% de protéines, de fibres et de lipides & des IG bas

Empreinte carbone
0,803 kg CO₂



3x moins
qu'un cheeseburger

Source : ADEME

