

Conserver et réchauffer mes plats



Conseils de conservation

- Je conserve toujours mes plats au réfrigérateur (à une température entre 2 et 4°C maximum).
- Je vérifie et je respecte les DLC (Dates Limites de Consommation) avant de manger un plat.
- Je ne réchauffe mes plats qu'une seule fois.
- La congélation reste déconseillée, pour conserver la qualité nutritionnelle et visuelle des plats.

Par mesure d'hygiène alimentaire, mes repas ne sont jamais laissés devant ma porte, même dans une glacière.

Réchauffer mes repas



Au micro-ondes

1. Percer le film (le retirer pour les produits panés).
2. Réchauffer 2 minutes (plat chaud) ou 1 min 30 (potage).



Au four traditionnel

1. Mettre le contenu de la barquette dans un plat.
2. Réchauffer 15 à 20 minutes, thermostat 5 (140 C°).



À la casserole

1. Verser le contenu de la barquette dans la casserole.
2. Réchauffer à feu doux jusqu'à la température voulue.

Pour les plats comme le gigot d'agneau ou le rôti de bœuf, mettre la viande à part, réchauffer la garniture et le jus puis napper le jus sur la viande froide.