

Repas

Déjeuner / Dîner

MEAL CODE

LSML (LOW SALT MEAL)

À compter de

01 juin 2009

NOMS ALTERNATIFS:

- Sans sel ajouté
- Sans sodium

UTILISATION :

Passagers suivant un régime alimentaire ayant une faible teneur en sodium.

CARACTERISTIQUES :

Sans sel ajouté
Exclusion du sel dans la préparation des repas
Un maximum de 120 mg de sodium pour 100g de produit est autorisé pour un repas.

NOTE :

GUIDE :

INTERDITS

- Analogues de sel, glutamate de sodium, fonds, cubes de bouillon, potages déshydratés et préparation pour sauces
- Aliments salés, fumés, saumurés, ou en conserve
- Viandes / légumes en saumure, choucroute
- Fromages industriels
- Olives, anchois
- Pâtisseries à base de farine à poudre levante ou de la bicarbonate de soude
- Condiments tels que Ketchup, moutarde, sauce Barbecue, sauce Worcestershire, sels aromatisés.
- Gravy, sauces et assaisonnement pour salade
- Sels aromatisés à l'oignon, à l'ail ou au céleri
- Pains

AUTORISES

- Margarine sans sel
- Céréales pour petit déjeuner ayant une faible teneur en sodium
- Fromages ayant une faible teneur en sodium
- Poivre, herbes, épices, vinaigre, jus de citron et citron vert, assaisonnements exempts de sel
- Poudre d'oignon, d'ail, et de céleri