

Lentilles et quinoa à la Provençale

Soulié Restauration (2 100 g)

INGREDIENTS

Lentilles* précuites 29%, eau, poivrons 11%, carottes 7,8%, pulpe et concentré de tomates, quinoa* précuit 7,3%, tomates 4,7%, oignons, oignons déshydratés, huile d'olive, amidon, sel, plante aromatique, jus de citron concentré, ail en poudre, épaississant : gomme guar, extraits d'épices, épice.

*Origine France

Peut contenir des traces de **gluten**

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G			En respect du PNNS, Soulié restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune de ses recettes. Source de protéines Faible teneur en matières grasses Sans colorant Sans conservateur Sans viande, plat complet végétal : convient aux végétariens Nutriscore A
Energie	474 kJ	113 kcal	
Matières grasses	1,7	g	
dont acides gras saturés	0,2	g	
Glucides	15,5	g	
dont sucres	1,9	g	
Fibres alimentaires	6,3	g	
Protéines	5,7	g	
Sel	0,8	g	

NOMBRE DE PORTIONS par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution	Le produit convient pour 10 mises au menu sur 20 Rapport P/L > 1
12	8	8	12	



DDM

24 mois

CONSEILS D'UTILISATION

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage

Four à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes

A conserver à température ambiante

Four Mixte : 175°C pendant 25 minutes

Après ouverture à conserver à 4°C et à consommer rapidement

Pour la remise en température, nous vous conseillons de transvaser le contenu du plateau dans un contenant adapté.

DONNEES LOGISTIQUES

Nbre d'unités / carton	Nbre de cartons / plan	Nbre de plans / palette	Poids brut (kg) Unité/carton/palette	Poids Net (kg) Unité/carton/palette	Dimensions cartons/palette
4	10	5	2,3/9,2/460	2,1/8,4/420	324 x 240 x 195 1200 x 800 x 1115
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
3299511296225	FR 12 202 001 CE	2005 99 50 90	RODEZ	25/04/2025	

Nous attestons que l'ensemble de nos produits sont conformes aux deux règlements :

- Règlement 1829/2003 du 22/09/03 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- Règlement 1830/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Nous attestons que nous n'utilisons pas de matières premières ionisées.

Version V1 SECSR131



L'innovation au service du goût !