

LASAGNES VEGETALES

Protéines de blé & Béchamel

Soulié (2 250 g)

INGREDIENTS

Lasagnes aux légumes, protéines de blé et béchamel

Eau, **pâtes** fraîches 9,6% (semoule de **blé** dur, eau, blanc **d'œuf** en poudre), crème 8% (dont **lait**), pulpe et concentré de tomates 7,9%, protéines de **blé** texturée 4,5% (protéines de **blé**, farine de **blé**), amidon, carottes, oignons, courgettes, potirons, huile de colza, fibre de **blé**, sucre, sel, arômes naturels, extrait de levure.

Pourcentage de légumes mis en œuvre : 16%

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	411 KJ	98 kcal
Matières grasses	3,4	g
dont acides gras saturés	1,8	g
Glucides	11	g
dont sucres	2,1	g
Fibres	1,2	g
Protéines	5,2	g
Sel	0,60	g

En respect du PNNS, Soulié restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune de ses recettes.

Sans conservateur
Sans arôme artificiel
Source de protéines
Plat complet végétal : convient aux végétariens
NUTRISCORE B (2023)

NOMBRE DE PORTIONS par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution	Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20 Rapport P/L > 1
12	9	7	9	



DDM 24 mois

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

A conserver à température ambiante

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

CONSEILS D'UTILISATION

Four à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes

Four Mixte : 175°C pendant 25 minutes

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	2,45/9,8/490	2,25/9/450	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	
3299511301219	FR 12 202 001 UE	1902 30 90 00	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.

SECSR135 V1



L'innovation au service du goût !