

LASAGNES VEGETALES

AUX 7 LÉGUMES & Béchamel

Soulié (2 300 g)

INGREDIENTS

Eau, pâtes fraîches (semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**œuf** en poudre), crème (dont **lait**), concentré de tomates, protéines de pois, tomates, courgettes, poivrons, aubergines pré-frites (huile de tournesol), **céleri**, carottes, amidon, oignon déshydraté, huile d'olive, sel, plante aromatique, extrait de levure, épices (dont **moutarde**), ail en poudre. 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. Sans colorant, Sans conservateur Sans arôme artificiel Source de protéines Plat complet végétal : convient aux végétariens NUTRISCORE B
Energie	393 KJ	94 kcal	
Matières grasses	3,6	g	
dont acides gras saturés	1,4	g	
Glucides	9,6	g	
dont sucres	1,6	g	
Protéines	5,2	g	
Sel	0,7	g	

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
18	12	12	22	



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	2,5/10/500	2,3/9,2/460	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	
3 29951 1291268	FR 12 202 001 CE		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 4 SECSR102



L'innovation au service du goût !