



LASAGNES

5 LÉGUMES & THON

Soulié (2 400 g)



INGRÉDIENTS

Eau, légumes 29% (pulpe et concentré de tomates, oignons, carottes, courgettes, potirons, aubergines pré-frites (huile de tournesol) : **thon** 15%, pâtes fraîches 12% (semoule de **blé dur**, eau, blanc **d'œuf**), huile de colza, amidon de maïs, sel, oignons déshydratés.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	414 kJ / 99 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	3,7 g / (0,4 g)
Glucides / (dont sucres)	10.4 g / (1,6 g)
Fibres	
Protéines	5.5 g
Sel	0,8 g
Calcium	

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.
 Sans colorant
 Sans conservateur ni arôme
 Sans exhausteur de goût
 Faible teneur en graisses saturées
 Riche en protéines, sans sucre ajouté
 Nutriscore B

NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	9	9	12



Le produit convient pour 4 mises au menu sur 20. Rapport P/L >1.

DDM / DLUO : 24 MOIS

Date de Durabilité Minimale

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.

SUGGESTIONS : Soulié Restauration vous suggère de portionner la lasagne à froid, de parsemer de gruyère râpé et de faire gratiner à 180°C pendant 15 minutes puis 160°C pendant 15 minutes.

DONNÉES 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 carton / palette
4	10	5	2.6 / 10.4 / 520	2.4 / 9.6 / 480	324 x 240 x 195 1200 x 800 x 1115
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 299511 291428	FR 12 202 001 CE	1902 30 90 00	RODEZ (France)	V1/150620 SECSR110	

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 1831/2003 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.



Document commercial non destiné au consommateur final

Dernière mise à jour : 22/06/2021

L'innovation au service du goût !

Parc d'Activités Bel-Air - 392, rue des Artisans - BP 3122 - 12031 RODEZ CEDEX 9 - Tél. 05 65 76 50 00 - Fax 05 65 76 50 29 - www.soulie-restauration.com