



NUTRI-SCORE



# LASAGNES

## AU SAUMON ET SES LÉGUMES

Soulié (2 300 g)



### INGRÉDIENTS

Eau, **saumon** Atlantique\* 15%, carottes 10%, crème (dont **lait**), pâtes fraîches 9% (semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**œuf** en poudre), poireaux 5.4%, potirons 4.5%, tomates 3.1%, oignons 3.1%, amidon de maïs, sel, fibre de **blé**, jus de citron concentré, arôme naturel de laurier et autres épices, ail en poudre, extrait d'épices.

\*Saumon Atlantique (Salmo salar) en aquaculture

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

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	<b>436 kJ / 104 kcal</b>
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	<b>5,0 g / (2,5 g)</b>
Glucides / (dont sucres)	<b>9,2 g / (2,1 g)</b>
Fibres	
Protéines	<b>5,1 g</b>
Sel	<b>0,8 g</b>
Calcium	

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

Sans conservateur, sans exhausteur de goût  
Source de protéines  
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.

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

### 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	2.5 / 10 / 500	2.3 / 9.2 / 460	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 291459	FR 12 202 001 CE	1902 30 90 00	RODEZ (France)	V2/240821 SECSR112	

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.



Document commercial non destiné au consommateur final

Dernière mise à jour : 05/05/2025

au Service de la Restauration