LASAGNES

AUX 7 LÉGUMES & BÉCHAMEL

Soulié (2 300 g)

INGRÉDIENTS

Eau, pâtes fraîches (semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**oeuf** en poudre), **crème** (dont **lait**), concentré de tomates, protéines de pois, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, **céleri**, carottes, amidon, oignons déshydratés, huile d'olive vierge extra, sel, plante aromatique, extrait de levure, épices (dont **moutarde**), ail en poudre.
Total légumes mis en oeuvre : 25%
Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	**393 kJ / 94 kcal**
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	**3.6 g / (1.4 g)**
Glucides / (dont sucres)	**9.6 g / (1.6 g)**
Fibres	**-**
Protéines	**5.2 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
Sans arôme artificiel
Source de protéines
Plat complet végétal : convient aux végétariens
NUTRISCORE B

NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
18	**12**	**12**	**22**

Respect du GEM RCN

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.

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 29951 1291268	**FR 12 202 001 CE**	**1902 30 90 00**	**RODEZ (France)**	**V3/07022023 SECSR102**

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 : 27/03/2025

Soulié au Service de la Restauration

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**