



NUTRI-SCORE



LASAGNES BOLOGNESE



Soulié (2 400 g)

INGRÉDIENTS

Eau, viande de bœuf* 18%, pâtes fraîches 12% (semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**œuf** en poudre), pulpe et concentré de tomates 10%, crème (dont **lait**), oignons, carottes, amidon, courgettes, potirons, huile de colza, fibre de **blé**, sel, sucre, arômes naturels.

*Viande origine France

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	491 kJ / 117 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	5,6g / (2,1g)
Glucides / (dont sucres)	10,4g / (1,6g)
Fibres	
Protéines	5,7g
Sel	0,8g
Calcium	

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

SANS COLORANT, SANS CONSERVATEUR
SANS AROME ARTIFICIEL
SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT
FAIBLE TENEUR EN SUCRES
RICHE EN 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	2.6 / 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 291015	FR 12 202 001 CE	1902 30 90 00	RODEZ (France)	V2/030223 SECSR111	

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 : 05/05/2025

au Service de la Restauration