



LASAGNES VÉGÉTALES

PROTÉINES DE BLÉ & BÉCHAMEL

Soulié (2 250 g)



INGRÉDIENTS

Lasagnes aux légumes, protéines de blé et béchamel
Eau, **pâtes** fraîches 9,6% (semoule de **blé** dur, eau, blanc d'**œuf** en poudre), crème 8% (dont **lait**), pulpe et concentré de tomates 7,9%, protéines de **blé** texturée 4,5% (protéines de **blé**, farine de **blé**), amidon, carottes, oignons, courgettes, potirons, huile de colza, fibre de **blé**, sucre, sel, arômes naturels, extrait de levure.
Pourcentage de légumes mis en œuvre : 16%

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	411 kJ / 98 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	3.4 g / (1.8g)
Glucides / (dont sucres)	11 g / (2.1 g)
Fibres	1.2 g
Protéines	5.2 g
Sel	0.60 g
Calcium	

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



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	2.45 / 9.8 / 490	2.25 / 9 / 450	324 x 240 x 195 1200 x 800 x 1115
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3299511301219	FR 12 202 001 UE	1902 30 90 00	RODEZ (France)	V1/06122024 SECSR135	

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 : 29/04/2025

au Service de la Restauration