



LENTILLES ET QUINOA À LA PROVENÇALE

Soulié Restauration (2100 g)



INGRÉDIENTS

Lentilles* précuites 29%, eau, poivrons 11%, carottes 7.8%, pulpe de concentré de tomates, quinoa* précuit 7.3%, tomates 4.7%, oignons, oignons déshydratés, huile d'olive, amidon, sel, plante aromatique, jus de citron concentré, ail en poudre, épaississant : gomme guar, extrait d'épices, épices.

* Origine France

Peut contenir des traces de **gluten**.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	474 kJ / 113 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	1,7g / (0.2g)
Glucides / (dont sucres)	15,5g / (1.9g)
Fibres	6.3g
Protéines	5.7g
Sel	0,8g
Calcium	-

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

Source protéines
Faible teneur en matières grasses
Sans colorant
Sans conservateur
Sans viande, plat complet et végétal : convient aux végétariens
Nutriscore A

NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	8	8	12



Rapport P/L >1 . Le produit convient pour 10 mises au menu sur 20.

DDM / DLUO : 24 MOIS

Date de Durabilité Minimale

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage.

A conserver à température ambiante.

CONSEILS D'UTILISATION

Four à Air Pulsé : 160°C pendant 30 minutes

Four Mixte : 175°C pendant 25 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	2.3 / 9.2 / 460	2.1 / 8.4 / 420	324 x 240 x 195 1200 x 800 x 1115
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3299511296225	FR 12 202 001 CE	2005 99 50 90	RODEZ (France)	V1/11122023 SECSR131	

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