



les salades de  
**Léo & Léa**

# SALADE PROVENÇALE

## POULET & TORSAGES ET LÉGUMES DU SOLEIL

Léo & Léa 220g



### INGRÉDIENTS

Viande de poulet\* précuite 20% (sel, acidifiant : citrate de sodium, amidon de maïs), **pâtes** précuites 20% (semoule de **blé dur**, eau, blanc **d'œuf**), tomates 18%, eau, poivrons 9%, courgettes 8%, oignons 5%, pulpe de tomates, huile d'olive vierge extra 1,2%, huile de colza, concentré de tomates, sel, jus de citron concentré, amidon transformé de maïs, ail déshydraté, épaississants : gommes guar et xanthane, thym, herbes de Provence, extraits d'épices, poivre.

\*Viande origine Union Européenne

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques.  
Conditionné sous atmosphère protectrice.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	<b>393kJ / 94 kcal</b>
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	<b>(4,4g) / (0,6g)</b>
Glucides / (dont sucres)	<b>7,3g / (1,5g)</b>
Fibres	<b>1.1g</b>
Protéines	<b>5,7g</b>
Sel	<b>0,8g</b>
Calcium	

En respect du PNNS, Soulié Restauration s'engage à diminuer le taux de sel dans chacune des recettes.  
Sans colorant  
Ni arôme ajouté  
Faible teneur en graisses saturées  
Faible teneur en sucres  
Riche en protéines

### NOMBRE DE PORTIONS | 1 par assiette

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution

### DDM / DLUO : 18 MOIS

Date de Durabilité Minimale

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

**A conserver à température ambiante.**

### CONSEILS D'UTILISATION

### 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
24	8	6	0,249/6,49/330	0,220/5,28/253,44	395x290x220 800x1200x1460
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 29951 2015269	FR 12 202 001 CE	2005 99 50 90	RODEZ (France)	V1/210219 SENSR003	

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 : 27/01/2025

au Service de la Restauration