



SAUCISSES AUX LENTILLES

Soulié (2 200 g)



INGRÉDIENTS

Saucisses de volaille 30% (viande de dinde, viande de poulet, eau, amidons, sel, fibre de pois, poivre), lentilles précuites 28% (affermissant : chlorure de calcium), eau, concentré et pulpe de tomates, tomates 4%, huile d'olive vierge extra, amidon de maïs, arômes naturels, sel, plante aromatique, oignons en poudre, épaississants : gommés guar, ail en poudre, épice, extrait d'épices.

* Viande origine France.

Peut contenir des traces d'**œuf, gluten, et céleri**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	505 kJ / 120 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	3.1g / (0.7)
Glucides / (dont sucres)	11,3g / (1.6g)
Fibres	-
Protéines	9.3g
Sel	1.0g
Calcium	-

SANS COLORANT - SANS CONSERVATEUR
SANS AROME ARTIFICIEL - SANS SEL NITRITE
AJOUTÉ
FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES
SOURCE DE FIBRES
SOURCE DE PROTÉINES
NUTRISCORE A

NOMBRE DE PORTIONS | Par plateau

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
12	9	6	9



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.

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) / carton / palette	Poids net (kg) / carton / palette	Dimensions carton / palette
4	10	5	2.4 / 9.6 / 480	2.2 / 8.8 / 440	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 1291121	FR 12 202 001 CE	1601 009990	RODEZ (France)	V1/270622 SECSR126	

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 : 22/05/2025

au Service de la Restauration