



Z236



Lasagne aux légumes

MIN

6'
TEMPS DE CUISSON

kg

300g ?
4 PLATS PAR CARTON

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, eau, oeufs, sel.

Ingrédients de la sauce

Légumes 45% (courgettes, carottes, céleri, asperges, oignon, aubergines, petits pois), mélange de champignons 4% (champignons de Paris, pleurotes, cèpes, champignons shiitake, armillaires), sauce béchamel (lait entier, farine de froment, margarine végétale, féculle de pomme de terre, sel), Edamer, Grana Padano AOP, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, basilic, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

Fiche technique

%

24
POURCENTAGE DE PÂTES

%

76
POURCENTAGE DE SAUCE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 140 – Energie kJ 586 – Protéine g 5,5 – Hydrates de carbone g 16,0 dont sucres g 1,6 – Gras g 5,4 dont les acides gras saturés g 2,4 – Fibres g 2,8 – Sodium g 0,30 – Minéraux g 1,6 – Sel g 0,76

Préparation

Four à micro-ondes (750w): 6 min barquette fermée et surgelée.