Z236

Lasagne aux légumes

6'
TEMPS DE CUISSON

1,32Kg

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, eau, oeufs, sel.

Ingrédients de la sauce

Légumes 45% (courgettes, carottes, cèleri, 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, fécule 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.

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.

Fiche technique

%	%
24	76
POURCENTAGE DE PÂTES	POURCENTAGE DE SAUCE