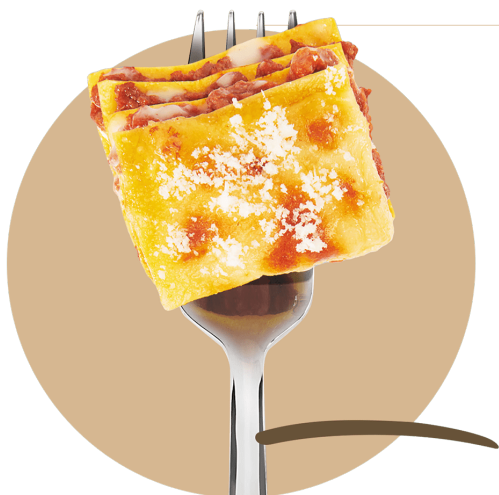




● Z219



## Lasagne à la bolognaise

MIN

6'

TEMPS DE CUISSON



330g ?

4 PLATS PAR CARTON

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs, eau, sel.

### Ingrédients de la sauce

Viande de boeuf 47%, braisée aux légumes et aux herbes aromatiques, pulpe de tomates, vin rouge, huile d'olive vierge extra, beurre, sel. Parmigiano Reggiano AOP râpé pour garnir le plat.

### Ingrédients de la sauce béchamel

Lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 122 – Energie kJ 512 – Protéine g 5,9 – Hydrates de carbone g 12,8 dont sucres g 1,8 – Gras g 5,2 dont les acides gras saturés g 2,0 – Fibres g 1,4 – Sel g 0,84

### Préparation

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

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 514 – Protéine g 5,8 – Hydrates de carbone g 12 dont sucres g 2,4 – Gras g 5,6 dont les acides gras saturés g 2,6 – Fibres g 1,6 – Sodium g 0,44 – Sel g 1,1

### Fiche technique

%

24

POURCENTAGE DE PÂTES

%

76

POURCENTAGE DE SAUCE