



Z307



## Cannelloni avec béchamel



4 ½'

TEMPS DE CUISSON



300g e

4 PLATS PAR CARTON

### Ingrédients des pâtes

Pâtes aux oeufs 36% (semoule de blé dur, oeufs, eau), farce 64% (ricotta 66%, épinards en branches 22%, chapelure, Grana Padano AOP, sel).

### Ingrédients de la sauce béchamel

Lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 604 – Energie kcal 145 – Gras g 8,2 dont les acides gras saturés g 4,0 – Hydrates de carbone g 11,6 dont sucres g 0,9 – Fibres g 1,3 – Protéine g 5,5 – Sel g 1,02

### Préparation

Four à micro-ondes (750w): 4 ½ min barquette fermée et surgelée.

### Fiche technique

%

55

POURCENTAGE DE PÂTES

%

45

POURCENTAGE DE SAUCE