



CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

Rue Pierre Mendes France
87410 Le Palais sur Vienne
Tel : 05 55 35 21 02

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr

Dénomination :	Estouffade de bœuf aux lardons et champignons
Fiche numéro :	282

Grammage Portion en kilogramme : 0,15

Liste des ingrédients

Produits	Composition
Bourguignon de bœuf VBF Type Viande Bio	100% bœuf
Oignons émincés	100% oignon
Carottes en rondelle	100% carottes
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Sel, farine de blé, arôme(lait, b lé, céleri), fécule de pomme de terre, amidon modifié, sirop de glucose, épaississant (gomme guar), sucre, huile de tournesol, colorant (E150c), oignon, extrait de levure, extrait de viande, acidifiant (acide citrique) extra
Vin de table rouge cave d'argentat conditionnement 12 pièces	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE
Fleur de maïs 1K Tipiak	Amidon de maïs, sulfite
Champignons de Paris émincés	100% champignon de paris
Lardon cru fume s/at 1KGx8 /8KG	Viande de porc, eau, sel, sirop de glucose, antioxygène : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium, nitrate de potassium, fumée.

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Bourguignon de bœuf VBF Type Viande Bio	Sans allergène
Oignons émincés	Céleri
Carottes en rondelle	Céleri
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs
Vin de table rouge cave d'argentat conditionnement 12 pièces	sulfites
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite
Champignons de Paris émincés	sans allergène
Lardon cru fume s/at 1KGx8 /8KG	Aucun signalé

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Énergie en kcal	147,52
Graisses	6,55
Dont acides gras saturés	2,41
glucides	3,24
Dont sucres	0,33
Fibres alimentaires	0,47
Protéines	17,56
Sel	0,45