



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 :	Filet mignon de porc sauce dijonnaise
Fiche numéro :	318

Grammage Portion en kilogramme : 0,15

Liste des ingrédients	
Produits	Composition
Filet mignon de porc	100% porc
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Champignons de Paris émincés	100% champignon de paris
Oignons émincés	100% oignon
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
Moutarde de Dijon 5 kg Dijona	Eau, graine de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (acide citrique), conservateur (disulfite de potassium)

Liste des allergènes	
Produits	Allergènes
Filet mignon de porc	Sans allergène
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Champignons de Paris émincés	sans allergène
Oignons émincés	Céleri
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs
Moutarde de Dijon 5 kg Dijona	Moutarde, sulfite

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Energie en kcal	148,20
Graisses	8,67
Dont acides gras saturés	3,32
glucides	1,04
Dont sucres	0,68
Fibres alimentaires	0,55
Protéines	16,05
Sel	0,71