



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 :	Mignon de porc aux girolles
Fiche numéro :	470

Grammage Portion en kilogramme : 0,17

Liste des ingrédients

Produits	Composition
Filet mignon de porc	100% porc
Girolle	100% girolles
Echalote (échalote 100 %)	100% échalotes
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)
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Filet mignon de porc	Sans allergène
Girolle	sans allergène
Echalote (échalote 100 %)	sans allergène
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	123,45
Graisses	6,78
Dont acides gras saturés	2,76
glucides	1,48
Dont sucres	0,63
Fibres alimentaires	1,09
Protéines	13,51
Sel	0,39