



## 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 :	<b>Pavé de poisson aux moules</b>
Fiche numéro :	<b>536</b>

Grammage Portion en kilogramme : 0,13

### Liste des ingrédients

Produits	Composition
Filet de cabillaud	Queue de cabillaud
Moule décoquillée cuite (100 /500 pièce par kg )	Moules décoquillées cuites surgelées
Fumet de poisson 900g (36-60L) Chef	Poisson blanc (22%),sel,sirop de glucose,, maltodextrine,oignon, huiles végétales (huile de tournesol et huile de palme), arôme (avec poisson et céleri), extrait de levure, acidifiant (acide citrique),extrait de champignons et de poireau, féculle de pom
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Fleur de maïs 1K Tipiak	Amidon de maïs, sulfite
Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE

### Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Filet de cabillaud	Poisson
Moule décoquillée cuite (100 /500 pièce par kg )	Mollusque
Fumet de poisson 900g (36-60L) Chef	Poisson et céleri. Traces de lait,œuf, blé, crustacés et mollusques
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite
Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces	Sulfites

### Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	103,36
Graisses	2,80
Dont acides gras saturés	1,54
glucides	2,99
Dont sucres	0,31
Fibres alimentaires	0,02
Protéines	15,66
Sel	0,40