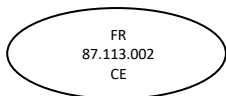


## CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE



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

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr

Dénomination :	<b>Tourte de poisson maison</b>
Fiche numéro :	<b>911</b>

Grammage Portion en kilogramme : 0,18

<b>Liste des ingrédients</b>	
Produits	Composition
Filet de cabillaud	Queue de cabillaud
Pâte feuilletée	Farine de blé, margarine végétale (huile de palme et de colza non hydrogénées, eau, sel, émulsifiant : E 471, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : E160a), eau, sel, gluten de blé
Mirepoix de légumes	Carotte (32% mini), poireau (16% mini), céleri rave (12% mini), navet (12% mini), oignon (8% mini).
Poireaux coupés	100% poireaux

<b>Liste des allergènes</b>	
Produits	Allergènes
Filet de cabillaud	Poisson
Pâte feuilletée	Gluten, mollusques, crustacés, moutarde, poisson, céleri, lait, œuf
Mirepoix de légumes	Céleri
Poireaux coupés	sans allergène

<b>Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme</b>	
Energie en kcal	63,11
Graisses	0,75
Dont acides gras saturés	0,20
glucides	2,94
Dont sucres	1,36
Fibres alimentaires	0,90
Protéines	10,73
Sel	0,07