

## CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

Rue Pierre Mendes France 87410 Le Palais sur Vienne

Tel: 05 55 35 21 02

Mail: cuisinecentrale@lepalaissurvienne.fr

Dénomination :	Blanquette de veau à l'ancienne
Fiche numéro :	45

Grammage Portion en kilogramme : 0,14

Liste des ingrédients			
Produits	Composition		
Sauté de veau Epaule Bas carré 60g SV	100% veau		
	Sirop de glucose, sel, farine de blé, poule 4,6%),arôme ( avec blé et céleri), extait de poireau		
Fond blc volaille 800g(20-40L) Chef	et de céleri,oignon,extrait de plates aromatiques et d'épice, antioxydannt (extrait de romarin)		
	peut contenir des traces de lait et œufs		
Oignons émincés	100% oignon		
Carotte sac 10 kg C1 FR (conditionnement * 10 kg)	Carotte sac 10 kg C1 FR (conditionnement * 10 kg )		
Champignons de Paris émincés	100% champignon de paris		
Fleur de maïs 1K Tipiak	Amidon de maïs, sulfite		
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	
Sauté de veau Epaule Bas carré 60g SV	Sans allergène	
Fond blc volaille 800g(20-40L) Chef	Blé et céleri. Traces de lait, œufs	
Oignons émincés	Céleri	
Carotte sac 10 kg C1 FR (conditionnement * 10 kg )	Sans allergène	
Champignons de Paris émincés	sans allergène	
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite	
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait	

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme		
Energie en kcal	156,16	
Graisses	44,43	
Dont acides gras saturés	4,17	
glucides	#VALEUR!	
Dont sucres	0,65	
Fibres alimentaires	0,42	
Protéines	14,90	
Sel	0,54	