



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 :	Cassoulet maison au confit de canard
Fiche numéro :	103

Grammage Portion en kilogramme : 0,63

Liste des ingrédients	
Produits	Composition
Flageolet vert fin cuit	Flageolets verts. Jus : eau, sel, affermissant : chlorure de calcium (E509
<small>Tomate Cal 57 C1 FR (local) (conditionnement *6 kg)</small>	<small>Tomate Cal 57 C1 FR (local) (conditionnement *6 kg)</small>
<small>5/1 Confit de canard 12 cuisses Leymarie</small>	<small>cuisse de canard, graisse de canard, sel</small>
Oignons émincés	100% oignon

Liste des allergènes	
Produits	Allergènes
Flageolet vert fin cuit	Sans allergène
<small>Tomate Cal 57 C1 FR (local) (conditionnement *6 kg)</small>	Sans allergène
<small>5/1 Confit de canard 12 cuisses Leymarie</small>	sans allergène
Oignons émincés	Céleri

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Energie en kcal	138,18
Graisses	7,10
Dont acides gras saturés	2,39
glucides	8,16
Dont sucres	#VALEUR!
Fibres alimentaires	4,02
Protéines	10,37
Sel	0,97