



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 :	Civet de bœuf aux champignons (VBF)
Fiche numéro :	133

Grammage Portion en kilogramme : 0,12

Liste des ingrédients	
Produits	Composition
Bourguignon de bœuf VBF Type Viande	100% bœuf
Champignons de Paris émincés	100% champignon de paris
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Sel, farine de blé, arôme(lait, b lé, céleri), féculé 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) extra

Liste des allergènes	
Produits	Allergènes
Bourguignon de bœuf VBF Type Viande	Sans allergène
Champignons de Paris émincés	sans allergène
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Energie en kcal	151,98
Graisses	6,81
Dont acides gras saturés	2,44
glucides	0,55
Dont sucres	0,09
Fibres alimentaires	0,26
Protéines	21,89
Sel	0,33