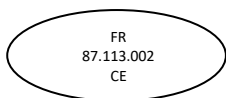


CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

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

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr



Dénomination :	Coq au vin
Fiche numéro :	160

Grammage Portion en kilogramme : 0,27

Liste des ingrédients

Produits	Composition
découpe de coq	100% coq
<small>Vin de table rouge cave d'argentat conditionnement 12 pièces</small>	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE
Champignons de Paris émincés	100% champignon de paris
Oignons émincés	100% oignon
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Sel, farine de blé, arôme(lait, b lé, céleri), fécule 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)
Fleur de maïs 1K Tipiak	Amidon de maïs, sulfite

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
découpe de coq	Sans allergène
<small>Vin de table rouge cave d'argentat conditionnement 12 pièces</small>	sulfites
Champignons de Paris émincés	sans allergène
Oignons émincés	Céleri
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	120,03
Graisses	5,09
Dont acides gras saturés	0,71
glucides	2,32
Dont sucres	0,25
Fibres alimentaires	0,60
Protéines	13,06
Sel	0,61