



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 :	Coquille de poissons aux crevettes maison
Fiche numéro :	163

Grammage Portion en kilogramme : 0,23

Liste des ingrédients	
Produits	Composition
Filet de lieu	Dos de lieu noir
Macédoine de légumes Les Jardins d'Adrien	Légumes (légumes verts,50%) Haricots verts,petits pois, flageolets,carottes,navet) eau,sel
Mayonnaise de Dijon 5L Amora	Huile de colza : 70%, eau, vinaigre :7% jaune d'œuf de poule : 6,2, dextrose, moutarde de Dijon : 2% (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique), sel, amidon modifié de maïs, épaisissant : gomme xanthane, arômes, colorants :
Crevettes 60/80	Crevettes, sel, antioxydant E223 (sulfites), acidifiant

Liste des allergènes	
Produits	Allergènes
Filet de lieu	Poisson
Macédoine de légumes Les Jardins d'Adrien	sans allergène
Mayonnaise de Dijon 5L Amora	moutarde, œuf
Crevettes 60/80	Crustacés Sulfites

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Energie en kcal	315,88
Graisses	30,14
Dont acides gras saturés	2,50
glucides	3,27
Dont sucres	2,10
Fibres alimentaires	0,95
Protéines	7,50
Sel	0,27