



## CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

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

Mail : cuisinecentrale@lepalaissurvienna.fr

Dénomination :	<b>Escalope de veau à la crème</b>
Fiche numéro :	279

Grammage Portion en kilogramme : 0,14

### Liste des ingrédients

Produits	Composition
Escalope de veau noix UE	100% veau
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Sel, farine de blé, arôme (lait, blé, 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) extrait
Fond blanc volaille 800g (20-40L) Chef	Sirop de glucose, sel, farine de blé, poivre 4,6%, arôme (avec blé et céleri), extrait de poireau et de céleri, oignon, extrait de plates aromatiques et d'épice, antioxydant (extrait de romarin) peut contenir des traces de lait et œufs
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Oignons émincés	100% oignon
Champignons de Paris émincés	100% champignon de paris

### Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Escalope de veau noix UE	Sans allergène
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d'œufs
Fond blanc volaille 800g (20-40L) Chef	Blé et céleri. Traces de lait, œufs
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Oignons émincés	Céleri
Champignons de Paris émincés	sans allergène

### Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	145,01
Graisses	8,38
Dont acides gras saturés	4,66
glucides	1,63
Dont sucres	0,69
Fibres alimentaires	0,23
Protéines	15,74
Sel	0,30