



## 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 :	<b>Feuillette de cabillaud maison</b>
Fiche numéro :	<b>297</b>

Grammage Portion en kilogramme : 0,31

### Liste des ingrédients

Produits	Composition
Filet de cabillaud	Queue de cabillaud
Pâte feuillette	Farine de blé, margarine végétale (huile de palme et de colza non hydrogénées, eau, sel, émulsifiant : E 471, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : E160a), eau, sel, gluten de blé
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Mirepoix de légumes	Carotte (32% mini), poireau (16% mini), céleri rave (12% mini), navet (12% mini), oignon (8% mini).

### Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Filet de cabillaud	Poisson
Pâte feuillette	Gluten, mollusques, crustacés, moutarde, poisson, céleri, lait, œuf
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Mirepoix de légumes	Céleri

### Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	252,00
Graisses	14,11
Dont acides gras saturés	6,89
glucides	22,20
Dont sucres	0,85
Fibres alimentaires	0,94
Protéines	8,99
Sel	0,70