



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 :	Feilleté de moules à la Normande
Fiche numéro :	293

Grammage Portion en kilogramme : 0,16

Liste des ingrédients	
Produits	Composition
Pâte feuilletée	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
Moule décoquillée cuite (100 /500 pièce par kg)	Moules décoquillées cuites surgelées
Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE
Sel fin 1K Cedo	Sel
Poivre gris moulu 470g La Case aux Epices	Poivre gris moulu
Beurre doux 250Gx40plq /10KG PPF	Beurre pasteurisé (lait)
Mirepoix de légumes	Carotte (32% mini), poireau (16% mini), céleri rave (12% mini), navet (12% mini), oignon (8% mini).
Champignons de Paris émincés	100% champignon de paris
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407

Liste des allergènes	
Produits	Allergènes
Pâte feuilletée	Gluten, mollusques, crustacés, moutarde, poisson, céleri, lait, œuf
Moule décoquillée cuite (100 /500 pièce par kg)	Mollusque
Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces	Sulfites
Sel fin 1K Cedo	sans allergène
Poivre gris moulu 470g La Case aux Epices	Sans allergène
Beurre doux 250Gx40plq /10KG PPF	Lait
Mirepoix de légumes	Céleri
Champignons de Paris émincés	sans allergène
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Energie en kcal	164,13
Graisses	13,52
Dont acides gras saturés	8,29
glucides	3,09

Dont sucres	1,31
Fibres alimentaires	0,61
Protéines	7,17
Sel	0,48