

FR 87.113.002 CE

CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

Rue Pierre Mendes France 87410 Le Palais sur Vienne

Tel: 05 55 35 21 02

Mail: cuisinecentrale@lepalaissurvienne.fr

Dénomination :	Filet de poisson provençale
Fiche numéro :	314

Grammage Portion en kilogramme : 0,13

Liste des ingrédients		
Produits	Composition	
Filet de cabillaud	Queue de cabillaud	
Mirepoix de légumes	Carotte (32% mini), poireau (16% mini), céleri rave (12% mini), navet (12% mini), oignon (8% mini).	
Fumet de poisson 900g (36-60L) Chef	Poisson blanc (22%),sel,sirop de glucose,, maltodextrine,oignon, huiles végétales (huile de tournesol et huile de palme), arôme (avec poisson et céleri), extrait de levure, acidifiant (acide citrique),extrait de champignons et de poireau, fécukle de pom	
Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE	
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407	
Fleur de maïs 1K Tipiak	Amidon de maïs, sulfite	
Herbe de provence	(romarin (27 %), sarriette (27 %), origan (27 %), thym (19 %)	

Liste des allergènes		
Produits	Allergènes	
Filet de cabillaud	Poisson	
Mirepoix de légumes	Céleri	
Fumet de poisson 900g (36-60L) Chef	Poisson et céleri. Traces de lait,œuf, blé, crustacés et mollusques	
Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces	Sulfites	
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait	
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite	
Herbe de provence	Sans allergène	

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme		
Energie en kcal	105,56	
Graisses	3,29	
Dont acides gras saturés	1,90	
glucides	3,27	
Dont sucres	0,50	
Fibres alimentaires	0,11	
Protéines	15,09	
Sel	0,35	