



CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

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

Mail : cuisincentrale@lepalaisurviennne.fr

Dénomination :	Filet de poisson sauce au curry
Fiche numéro :	315

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, féculle de pomme de terre
Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE
Crème 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
Curry	Curcuma, graine de coriandre, amidon de pomme de terre, fenugrec, graine de MOUTARDE,

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
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite
Curry	Moutarde

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Energie en kcal	105,46
Graisses	3,29
Dont acides gras saturés	1,91
glucides	3,20
Dont sucres	0,50
Fibres alimentaires	0,16
Protéines	15,10
Sel	0,35