



## 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>Filet mignon de porc sauce dijonnaise</b>
Fiche numéro :	<b>318</b>

Grammage Portion en kilogramme : 0,15

<b>Liste des ingrédients</b>	
Produits	Composition
Filet mignon de porc	100% porc
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Champignons de Paris émincés	100% champignon de paris
Oignons émincés	100% oignon
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Sel, farine de blé, arôme( lait, b lé, céleri), fécule 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) extra
Moutarde de Dijon 5 kg Dijona	Eau, graine de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant ( acide citrique), conservateur ( disulfite de potassium)

<b>Liste des allergènes</b>	
Produits	Allergènes
Filet mignon de porc	Sans allergène
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Champignons de Paris émincés	sans allergène
Oignons émincés	Céleri
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs
Moutarde de Dijon 5 kg Dijona	Moutarde, sulfite

<b>Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme</b>	
Energie en kcal	148,20
Graisses	8,67
Dont acides gras saturés	3,32
glucides	1,04
Dont sucres	0,68
Fibres alimentaires	0,55
Protéines	16,05
Sel	0,71