



## CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

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

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurviennne.fr

Dénomination :	<b>Joue de porc en civet</b>
Fiche numéro :	<b>422</b>

Grammage Portion en kilogramme : 0,10

### Liste des ingrédients

Produits	Composition
Joue de porc	Noix de joues de porc
Oignons émincés	100% oignon
Carottes en rondelle	100% carottes
Fleur de maïs 1K Tipiak	Amidon de maïs, sulfite
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Sel, farine de blé, arôme( lait, b lé, céleri), féculé 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)
<small>Vin de table rouge cave d'argentat conditionnement 12 pièces</small>	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE

### Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Joue de porc	Sans allergène
Oignons émincés	Céleri
Carottes en rondelle	Céleri
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs
<small>Vin de table rouge cave d'argentat conditionnement 12 pièces</small>	sulfites

### Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	62,38
Graisses	1,40
Dont acides gras saturés	0,46
glucides	7,28
Dont sucres	2,18
Fibres alimentaires	2,13
Protéines	3,20
Sel	0,59