



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 :	Joue de bœuf sauce forestière
Fiche numéro :	420

Grammage Portion en kilogramme : 0,19

Liste des ingrédients	
Produits	Composition
Joue de boeuf coupée en 60/80 grammes	100% bœuf
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)
<small>Vin de table rouge cave d'argentat conditionnement 12 pièces</small>	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE

Liste des allergènes	
Produits	Allergènes
Joue de boeuf coupée en 60/80 grammes	sans allergène
Champignons de Paris émincés	sans allergène
Oignons émincés	Céleri
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	99,57
Graisses	2,82
Dont acides gras saturés	1,01
glucides	1,41
Dont sucres	0,26
Fibres alimentaires	0,65
Protéines	12,78
Sel	0,29