



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 :	Magret de canard sauce aux cèpes
Fiche numéro :	456

Grammage Portion en kilogramme : 0,28

Liste des ingrédients

Produits	Composition
Magret de canard gras IGP	100% canard
Cèpes pieds et têtes	Cèpes en morceaux
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Echalote (échalote 100 %)	100% échalotes
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)

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Magret de canard gras IGP	Sans allergène
Cèpes pieds et têtes	sans allergène
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Echalote (échalote 100 %)	sans allergène
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	287,08
Graisses	24,66
Dont acides gras saturés	9,34
glucides	3,30
Dont sucres	1,21
Fibres alimentaires	0,52
Protéines	12,67
Sel	0,35