

CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE



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

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr

Dénomination :	Mignon de porc à la crème
Fiche numéro :	469

Grammage Portion en kilogramme : 0,14

Liste des ingrédients

Produits	Composition
Filet mignon de porc	100% porc
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 :
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), 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) extra

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Filet mignon de porc	Sans allergène
Crème 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

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Énergie en kcal	148,14
Graisses	8,50
Dont acides gras saturés	3,52
glucides	0,98
Dont sucres	0,59
Fibres alimentaires	0,25
Protéines	16,73
Sel	0,30