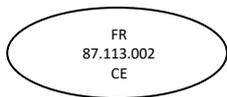


## CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

Rue Pierre Mendès France  
87410 Le Palais sur Vienne

Tel : 05 55 35 21 02

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr



Dénomination :	<b>Noix de joue de porc</b>
Fiche numéro :	<b>496</b>

Grammage Portion en kilogramme : 0,06

### Liste des ingrédients

Produits	Composition
Joue de porc	Noix de joues de porc
Oignons émincés	100% oignon
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), 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 porc	Sans allergène
Oignons émincés	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	85,15
Graisses	2,26
Dont acides gras saturés	0,77
glucides	8,86
Dont sucres	1,11
Fibres alimentaires	2,22
Protéines	4,78
Sel	0,89