



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 :	Pavé de lieu noir vapeur au citron
Fiche numéro :	533

Grammage Portion en kilogramme : 0,12

Liste des ingrédients	
Produits	Composition
Filet de lieu	Dos de lieu noir
Fumet de poisson 900g (36-60L) Chef	Poisson blanc (22%),sel,sirop de glucose,, maltodextrine,oignon, huiles végétales (huile de tournesol et huile de palme), arôme (avec poisson et céleri), extrait de levure, acidifiant (acide citrique),extrait de champignons et de poireau, féculle de pom
Citron cal 4/40 c1(conditionnement * 6 kg)	Citron cal 4/40 c1(conditionnement * 6 kg)
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407

Liste des allergènes	
Produits	Allergènes
Filet de lieu	Poisson
Fumet de poisson 900g (36-60L) Chef	Poisson et céleri. Traces de lait,œuf, blé, crustacés et mollusques
Citron cal 4/40 c1(conditionnement * 6 kg)	Sans allergène
Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Energie en kcal	109,87
Graisses	4,44
Dont acides gras saturés	2,38
glucides	1,40
Dont sucres	0,53
Fibres alimentaires	0,07
Protéines	16,01
Sel	0,36