



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 :	Pigeon braisé aux champignons
Fiche numéro :	559

Grammage Portion en kilogramme : 0,34

Liste des ingrédients	
Produits	Composition
Pigeon	100% Pigeonneau
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)
Echalote (échalote 100 %)	100% échalotes
Champignons de Paris émincés	100% champignon de paris

Liste des allergènes	
Produits	Allergènes
Pigeon	Sans allergène
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs
Echalote (échalote 100 %)	sans allergène
Champignons de Paris émincés	sans allergène

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Energie en kcal	194,84
Graisses	13,40
Dont acides gras saturés	3,70
glucides	2,57
Dont sucres	0,69
Fibres alimentaires	0,65
Protéines	15,62
Sel	0,97