



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 :	Filet de poisson frais sauce aux moules
Fiche numéro :	313

Grammage Portion en kilogramme : 0,14

Liste des ingrédients

Produits	Composition
Filet de cabillaud	Queue de cabillaud
Moules sous vide Fraîche prête à cuire	Moule
Mirepoix de légumes	Carotte (32% mini), poireau (16% mini), céleri rave (12% mini), navet (12% mini), oignon (8% mini).
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, fécule de pom
Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces	VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Fleur de maïs 1K Tipiak	Amidon de maïs, sulfite

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Filet de cabillaud	Poisson
Moules sous vide Fraîche prête à cuire	Mollusque
Mirepoix de légumes	Céleri
Fumet de poisson 900g (36-60L) Chef	Poisson et céleri. Traces de lait, œuf, blé, crustacés et mollusques
Vin de table blanc cave d'Argentat conditionnement 12 pièces	Sulfites
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Fleur de maïs 1K Tipiak	Sulfite

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Energie en kcal	105,79
Graisses	3,18
Dont acides gras saturés	1,76
glucides	3,49
Dont sucres	0,46
Fibres alimentaires	0,11
Protéines	15,25
Sel	0,46