



Floirac, le 01/12/2025



Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

INFORMATION A L'ATTENTION DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES

Mardi 02 décembre 2025

E : Tartithon
F : Crêpe au fromage
F : Roti de porc au jus
F : Petits pois à la Française
E : Raviolis de légumes
E : Compote
F : Bric/ Fruit

La viande utilisée dans la confection de ce menu a été contrôlée lors de sa réception au sein de la Cuisine Centrale du SIREC et est conforme à la réglementation en vigueur sur la traçabilité de la filière viande, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni

ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT
ISSU DE VIANDE DE PORC FR CE2
Lot : 4395014055 A consommer jusqu'au 20/12/25 Article : 150837
25.324.8233091201.21Poids Net : **1.943 kg**

Rôti carré filet de porc fr ce2, assaisonné, cuit, réfrigéré.
INGREDIENTS :
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel dail.
Traces éventuelles : lait.
Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6.6g dont acides gras saturés 2.7g;
glucides 1.1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1.0g.

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min à 90°C) ou à air pulsé (4 min à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.
Lot : 4395014055 A consommer jusqu'au 20/12/25
A conserver entre 0°C et 4°C

Esprit Restauration
ZI. de Beaurieu
CS 30018
72210 Rozeze sur Sarthe
D.L.G.

ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT
ISSU DE VIANDE DE PORC FR CE2
Lot : 4395013737 A consommer jusqu'au 14/12/25 Article : 150837
25.318.8232771001.78Poids Net : **1.629 kg**

Rôti carré filet de porc fr ce2, assaisonné, cuit, réfrigéré.
INGREDIENTS :
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel dail.
Traces éventuelles : lait.
Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6.6g dont acides gras saturés 2.7g;
glucides 1.1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1.0g.

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min à 90°C) ou à air pulsé (4 min à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.
Lot : 4395013737 A consommer jusqu'au 14/12/25
A conserver entre 0°C et 4°C

Esprit Restauration
ZI. de Beaurieu
CS 30018
72210 Rozeze sur Sarthe
D.L.G.