

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**

Jeudi 02 Avril 2026

Crêpe au fromage
Cuisse de poulet aux épices
Steak de pois blé au jus
Epinards béchamel bio au fromage
Edam bio
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 bovine, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

POULET d'ICI
LE LOCAL A DU BON

ÉLEVAGE 100% LOCAL
CÉRÉALES 100% SUD-OUEST
NOURRI SANS OGM

Produit frais classe A-Conditionné sous atmosphère protectrice
À conserver entre 0 et 4° C
À consommer cuit à coeur
À consommer rapidement après ouverture

Lot 0852600141
Origine France
FDG 32100-CONDOM
6007 07464401-0

POULET d'ICI
LE LOCAL A DU BON

ÉLEVAGE 100% LOCAL
CÉRÉALES 100% SUD-OUEST
NOURRI SANS OGM

Produit frais classe A-Conditionné sous atmosphère protectrice
À conserver entre 0 et 4° C
À consommer cuit à coeur
À consommer rapidement après ouverture

Lot 0852600241
Origine France
FDG 32100-CONDOM
6007 07464400-0

CUISSES DE POULET 180/200 G

Poids net 2,469kg

À consommer jusqu'au **06.04.2026**

HAUT DE CUISSES DE POULET 120/140 G

Poids net 3,861kg

À consommer jusqu'au **06.04.2026**

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINAULEZ

SIREC - Syndicat Intercommunal de Restauration Collective
- 8 avenue Marcel Paul - 33270 Floirac -
Tél : 05 56 48 81 60 - fax : 05 56 32 41 65 - sirec33@sirec33.fr

FR
33.167.005
CE