

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 veau aux olives 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
vigueur sur la traçabilité de la filière via

Lardons Crus Fumés

ACCOMPAGNEMENTS



SALADE



OMELETTE



QUICHE



CUIT À CŒUR



5 MN

LARDONS CRUS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE
INGRÉDIENTS : Poitrine de porc 85%, eau, sel, conservateurs : lactate de potassium et nitrite de sodium ; dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium. Viande de porc origine France. Pouvant contenir de la moutarde.

CONSERVATION : À conserver entre 0°C et +4°C. À consommer cuit à cœur. À consommer rapidement après ouverture. À consommer jusqu'au / Lot : voir sur l'emballage. Conditionné sous atmosphère protectrice.

MODE D'EMPLOI : À cuire 5 minutes à la poêle ou à la cocotte.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES Pour 100g	
Énergie	1123 kJ 271 kcal
Matières Grasses	23 g
dont acides gras saturés	9,0 g
Glucides	2,0 g
dont Sucres	1,6 g
Protéines	14 g
Sel	2,7 g

Poids net : 1kg

64120916 EMB 22093C
COOPERL - BP 60328
22403 LAMBALLE ARMOR CEDEX
www.cooperlamballearmorcedex.fr



PORC FRANÇAIS 09:33
17/12/25 46CL14
LOT: 97780/05900851

pétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

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

Article : 041755
19/12/25
1,957 Kg
Poids Net 1,957 Kg
25.318.82327682.98

ROTI DE VEAU CUIT FARCÉ AUX OLIVES
FR 72.253.002 CE ORIG : UE
Lot : 4395013752 A conserver jusqu'au
25.318.82327682.98 Poids Net 1,957 Kg

INCÉDIENTS : Roti de veau traité en salaison, assaisonné, farci aux olives, cuit, réfrigéré.
INCÉDIENTS : 42%, lard (viande de dinde 30%, olive verte et sel 3%, CREME, eau, arômes, viande de veau 2%, OEU, fécule de maïs, carabane, aromate, sel, LAIT entier en poudre, viande de veau 2%, OEU, fécule de maïs, carabane, aromate, sel, LAIT entier en poudre, protéine de LAIT (dont LACTOSE), sel, arôme naturel, stabilisants : E450 et E451, antioxydant (poivre), eau, amidon transformé, sel, arôme naturel, stabilisants : E450 et E451, antioxydant (poivre), E301, poivre blanc. Traces éventuelles : lait, gluten, oeuf, poisson, soja, fruit à coque. Pourcentages exprimés sur le total de la recette.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 841kJ/153kcal, matières grasses 7,5g dont acides gras saturés 3,6g,
glucides 3,4g dont sucres 0,6g, protéines 18g, sel 1,1g.

Deconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (1,5cm par exemple) et chauffer les tranches au four préchauffé à 140-150°C pendant 4 mn à 5 mn à 100°C. Neipper d'une sauce bien chaude.

Lot : 4395013752 A conserver jusqu'au
19/12/25
A conserver entre 0°C et 4°C

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roze sur Sarthe

D.L.G.

550

72.253.002

3368270417551

10 4395013752019570