

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 Juillet 2026


E : Tomate croq au sel
F : Tomate maïs
Rôti de porc sauce barbecue
Surimi sauce barbecue
E : Chips
S : Salade pois chiche et légumes
E : Crème lactée chocolat
S : Yaourt bio abricot-framboise

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.


550




D.L.G.



72.253.002
FR UE



41 05 18
CS 30018
72210 Roze sur Sarthe



(02)03583510002209(17)260709(3103)001881(10)4396006978

**ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT
ISSU DE VIANDE DE PORC FR CE2**

Lot: 4396006978 A consommer jusqu'au 09/07/26 Article: 150837
26.160.82406251.35 Poids Net **1,881 Kg**

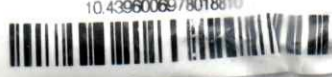
Rôti carré filet de porc fr ce2, assaisonné, cuit, réfrigéré.

INGREDIENTS :
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'aïl. [] [] [] []
Traces éventuelles : lait.
Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 8,6g 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 150°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.

Lot: 4396006978 A consommer jusqu'au 09/07/26
A conserver entre 0°C et 4°C



10.4396006978018810

Bon appétit.

Le chef de Production