

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

Samedi 02 avril 2026

Maquereau moutarde
Noix de porc confite
Purée st germain (porc)
Bleu doux
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 l'étiquetage du lot fourni.

JeanRouthiau®

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. Peut 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	
Energie	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 : 1 kg
FR 22.093.001
CE



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



NOIX DE JOUE DE PORC

Confites dans la graisse de canard

Noix de joue de porc traitées en salaison confites à la graisse de canard.

INGRÉDIENTS : Noix de joue de porc (Origine : UE) 79,5 %, graisse de canard 10%, eau, sel, muscade, oxydant : ascorbate de sodium, poivre.
Traces possibles : Gluten.

CONDITIONS DE CONSERVATION : À consommer jusqu'au / N° de lot : voir sur le film. À conserver entre 0°C et +4°C. À consommer rapidement après ouverture.

Conseils de préparation :

À agréments de l'accompagnement de son choix. Facile et rapide à réchauffer.

- Plongez la poche au bain-marie 45 min à 100°C.
- Au four vapeur : Insérez la poche 50 min à 100°C.
- Au micro-ondes : 2 min par pièce à 900 Watts.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:	
Energie	798 kJ/191 kcal
Matières grasses	9,4 g
dont acides gras saturés	3,8 g
Glucides	0,5 g
dont sucres	0,5 g
Protéines	26 g
Sel	1,3 g

Poids net : 1,5 kg
Jean Routhiau,
24 avenue de la Métairie,
65250 Saint-Fulgent, France

FR 85-215-003
UE



Bon appétit

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