

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

**Mercredi 02 Septembre 2026**

|                             |
|-----------------------------|
| Saucisson sec cornichon     |
| Lentilles vinaigrette       |
| Rôti de veau sauce barbecue |
| Tortillas                   |
| Haricots verts vinaigrette  |
| Petit suisse aromatisé 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.*



Article :  
24/09/26  
FR 72.253.002 UE  
Lot : 4396009823  
26.232.8242865801.94 Poids Net : **2.314 kg** 031746

Rôti de veau, assaisonné, cuit, réfrigéré  
INGREDIENTS : Viande de veau\*, 97%, aromes naturels, sel, aromates, arôme naturel d'ail. Traces éventuelles : lait.

\*issue de cuisseau, épaule, bas carré, jumeau.

Veau : élevé/abattu : Belgique / Allemagne / Pays Bas / Italie / Espagne / France.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :  
Energie 563kJ/134kcal, matières grasses 5,1g dont acides gras saturés 2,4g, glucides 0g dont sucres 0g, protéines 21g, sel 0,97g.

AFNOR NF V 46 003  
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Conserver des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches au four mixte (3 à 4 min à 140-150°C) ou au grill-pâlé (3 à 5 min à 160°C) avant de servir et napper d'une sauce chaude.  
Lot : 4396009823 - A conserver jusqu'au 24/09/26  
A conserver entre 0°C et 4°C



Bon

EPC CDT PIECES



Esprit Restauration  
ZI de Beaufort  
CS 30018  
12212 Rooze sur Sarthe