

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 03 Février 2026

Concombres maïs
Rôti de porc au jus LR
Poisson pané
Epinards bio béchamel
Yaourt bio à la fraise

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



FR 72 253 002 UE

D.L.G.

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur S Sarthe



3 583510 002209





(02)03583510002209(17)260213(3103)002368(10)4396000594

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

Lot : 4396000594 A consommer jusqu'au 13/02/26 Article :
26.14.82354611.00 Poids Net **2,368 Kg** 150837

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

INGREDIENTS :
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail [III]
Traces éventuelles : lait.

Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6,6g 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 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.

Lot : 4396000594 et 4°C jusqu'au 13/02/26
A conserver entre 0°C

10.4396000594023680



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ