Floirac, le 19/05/2025

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 3 Juillet 2025

| |
|---|
| E : Tomate croque au sel |
| F : Tomate maïs |
| Rôti de porc LR mayonnaise |
| E : Chips/ F : Salade de pois chiches |
| E : Crème lactée chocolat |
| F : 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 viande, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.***

ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT
FR 72.253.002 CE AFNOR / ASSAISONNE

Lot : 4395007139 A consommer jusqu'au 16/07/25 Article : 033380
25.167.8227397901.62 Poids Net : 2.084 kg

Rôti de porc assaisonné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS :
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail.

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.

AFNOR NF V 46.003
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 mn à 90°C) ou à air pulsé (4 mn à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.
Lot : 4395007139 A consommer jusqu'au 16/07/25
A conserver entre 0°C et 4°C

ROTI PORC FR AFNOR CUIT
ISSU DE VIANDE DE PORC LABEL ROUGE

Lot : 4395007558 A consommer jusqu'au 19/07/25 Article : 037869
25.175.8227646701.88 Poids Net : 2.153 kg

Rôti de porc cuisiné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS :
Viande de porc Label Rouge 97%, oignons, sel, huile de colza, poivre, persil, thym, laurier

Porc : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 613kJ/146kcal; matières grasses 6,0g dont acides gras saturés 2,4g; glucides 0g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 0,45g.

ORIGINE PORC : FRANCE
AFNOR NF V 46.003
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple) Réchauffer les tranches au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce chaude.
Lot : 4395007558 A consommer jusqu'au 19/07/25
A conserver entre 0°C et 4°C

**Bon appétit.**

Le chef de Production
*Erik VINUALEZ*