

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 04 Février 2026

Rillette de thon
Daube bio (porc) VBF
Bolognaise de lentilles
Tortis bio au beurre
Cantal/ fromage
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.

BIGARD CASTRES 81100 CASTRES
Lot : 03982948
Pesee: 34221018
Article : 030536 77 00

SAUTE BOEUF 80G
 BOEUF CHAROLAIS LABEL ROUGE
 BOVIN LABEL ROUGE CHAROLAIS

BOVIN
Quantite : 1
Date d'abattage : 21/01/26 au 23/01/26
Date de conditionnement: 28/01/26
A consommer jusqu'au: 17/02/26

CHAROLAIS
Poids net : 2.595 kg

LIEU DE NAISSANCE: FRANCE
 LIEU D'ABATTAGE: FRANCE
 ABATTAGE: FR 81.065.001CE
 DESOSSAGE: FR 81.065.001CE

LIEU D'ELEVAGE: FRANCE
 LIEU DE DECOUPE: FRANCE

503342210187
 à conserver entre 0 et 4 C

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 : erythorbate 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

Énergie	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 : 1kg



appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ