

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 05 Février 2026

Salade Coleslaw bio
E : Filet de poisson meunière
F : Sauté de veau marengo
Haricots plat Espagne persillade
E: Fromage blanc bio- confiture abricot
S : Fromage blanc aux fruits

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 : 03983588
Pesee: 34226837
Article : 032185 84 00

SAUTE VEAU 80G

VEAU LR AVEYRON ET SEGALA
VEAU IGP D'AVEYRON ET SEGALA VIANDE

Quantité : 1 Poids net : 2.480 kg

Date d'abattage : 19/01/26 au 27/01/26

Date de conditionnement: 29/01/26

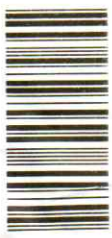
A consommer jusqu'au: 13/02/26

NAISSANCE: FRANCE

ABATTAGE: FRANCE

DESOSSAGE: FR 81 065 001CE

DESOSSAGE: FR 81 065 001CE



503342268379
A conserver entre 0 et 4 C

Mq: 2602 FR

pp



BIGARD CASTRES 81100 CASTRES
Lot : 03982970
Pesee: 34212870
Article : 032185 84 00

SAUTE VEAU 80G

VEAU LR AVEYRON ET SEGALA
VEAU IGP D'AVEYRON ET SEGALA VIANDE

Quantité : 1 Poids net : 2.580 kg

Date d'abattage : 21/01/26 au 26/01/26

Date de conditionnement: 28/01/26

A consommer jusqu'au: 12/02/26

NAISSANCE: FRANCE

ABATTAGE: FRANCE

DESOSSAGE: FR 81 065 001CE

DESOSSAGE: FR 81 065 001CE



503342128703
A conserver entre 0 et 4 C

Mq: 2602 FR

Le chef de Production
Erik VINUALEZ