

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

Samedi 05 Septembre 2026

Rillette de thon
Tripes à la mode de Caen/ carottes
Bleu douceur
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.



Tripes à la Mode de Caen
Cuisinées au Calvados

INGRÉDIENTS : estomacs et pieds de bœuf (67%), eau, carottes, oignons, vin aromatisé, sel, calvados 0,4%, maltodextrine, piment doux, extraits d'épices et de plantes aromatiques, acidifiant : acide citrique, pulpe d'ail.

A conserver entre 0°C et + 4°C
A consommer jusqu'au : voir sur l'étiquette

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

Energie	461 kJ / 109 kcal
Matières grasses	3,0 g
dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	<0,5 g
dont sucres	<0,5 g
Fibres alimentaires	1,0 g
Protéines	20 g
Sel	1,1 g

Poids net : 3Kg

NUTRI-SCORE
A B C D E

FR 76.159.003 CE

BARQUETTE + FILM

TRIPES PAILLARD
76450 CANY BARVILLE

LOT 21210
05/10/26

3 155060 000402

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

SIREC - Syndicat Intercommunal de Restauration Collective
– 8 avenue Marcel Paul – 33270 Floirac –
Tél : 05 56 48 81 60 - fax : 05 56 32 41 65 – sirec33@sirec33.fr

FR
33.167.005
CE