



Floirac, le 18/12/2025



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

Mardi 06 Janvier 2026

Chou blanc bio façon rémoulade
E : Boule blé à la Thai
F : Daube bio/Pdt (porc)
E: Haricots d'Espagne
Brioche des rois

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.

BIGARD CASTRES 81100 CASTRES

Lot : 03968752

Pesée: 33819228

Article : 030473 43 00



FR
81.065.001
CE

SAUTE BOEUF GELATINEUX 60G

ISSU DE JARRET NERVEUX DE GITE JUMEAU PALERON

BOVIN RACE A VIANDE
VIANDE

BOVIN

Quantité : 1

Poids net : 2.465 kg

Date d'abattage : 09/12/25 au 26/12/25

Conditionnement 29/12/25

A consommer jusqu'au: 18/01/26

NAISSANCE: FRANCE

ELEVAGE: FRANCE

ABATTAGE: FRANCE

DESOSSAGE: FRANCE

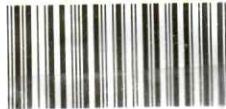
ABATTAGE: FR 81.065.001CE

FR 81.219.001CE

DESOSSAGE: FR 81.065.001CE



503338192282



503338192282

A conserver entre 0 et 4°C

Bon appétit.

Lardons Crus Fumés

ACCOMPAGNEMENTS



LARDONS CRUS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE
INGRÉDIENTS : Poitrine de porc 85%, eau, sel, conservateurs : lactate de potassium et nitrite de sodium ; dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium. Viande de porc origine France. Peut contenir de la moutarde.

CONSERVATION : A conserver entre 0°C et +4°C. A consommer cuit à cœur. A consommer rapidement après ouverture. A consommer jusqu'au / Lot : voir sur l'emballage. Conditionné sous atmosphère protectrice.

MODE D'EMPLOI : A cuire 5 minutes à la poêle ou à la cocotte.

EMB 22093C
COOPERL - BP 60328
22403 LAMBALLE ARMOR CEDEX
www.cooperl.fr

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

FR
22.093.001
CE



PORC FRANÇAIS 10:35
22/01/26 51DL14
LOT: 05982/05940491 075

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