

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 06 Mai 2026

Carotte râpées bio vinaigrette
CL : Nuggets de plein filet de poisson
S : Filet de poisson sauce Normande(porc)
Haricot beurre persillade
Mimolette
Oeuf au lait

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.

11065

LARDONS FUMES
Lardons fumés au bois de hêtre

11065

GEROOKTE SPEKJES
Spekjes gerookt met beukenhout

Ingrédients - Ingredienten

Poitrine de porc 88% (origine UE), eau, sel, sirop de glucose, acidifiants : acétate de sodium et lactate de potassium, antioxydant : érythroste de sodium, conservateur : nitrite de sodium.

Transformé en France à partir de la viande d'origine UE

A consommer jusqu'au / lot : voir sur le film

Conditionné sous atmosphère protectrice

Varkensspek 88% (Oorsprong EU), water, zout, glucosestroop, zuurteringszout: natriumacetaat en kaliumlactaat, antioxidant: natriumerythrobaal, conserveermiddel: natriumnitriet.

HERKOMST: VERWERKT IN FRANKRIJK VAN VLEES VAN EU OORSPRONG

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 : érythroste 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.cooperlalimentairstore.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



Le chef de Production
Erik VINAULEZ