

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

Vendredi 06 Mars 2026

Concombre persil
E : Bolognaise de lentilles bio
F : Lentilles saucisses bio
Semoule bio
Cantal AOP bio à la coupe/ Fruit
D : Cantal AOP/ 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.

FR
12.062.009
CE

SERRAULT LAMPELLE AVEYRON
CHIPOLATA CEZ 50 g
PORC AVEYRON

Ingredients : Viande et gras de porc 89% (Origine : France), sel, dextrose
antioxydant : E301, arôme naturel, arôme naturel de poivre
boyaux naturel de mouton

conditionné sous atmosphère protectrice
à consommer dès ouverture et cuit à cœur
à conserver entre 0° et 4°C.

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g : Energie 950.97 kJ Soit 228.84 kcal, Matières
grasses 23.4 g Dont Acides gras saturés 6.3 g, Glucides 0.71 g Dont Sucres 0.70 g,
Protéines 17.06 g, Sel 1.69 g

Lot : 61

A consommer jusqu'au
13.03.26

Poids net 2,030kg



BARQUETTE
+ FILM

env. 20
PORTIONS
DE 50 g

LE PORC FRANÇAIS

Lardons Crus Fumés

ACCOMPAGNEMENTS
SALADE OMELETTE
LARDONS CRUS FUMES AU BOIS DE HETRE

INGREDIENTS : Porcine de porc
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
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.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES
Pour 100g

Energie	1123 kJ
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
22.063.001
CE

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

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ