Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

Floirac, le 25/09/2026

INFORMATION A L'ATTENTION DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES

Mardi 06 Octobre 2026

Carottes bio vinaigrette
Roti de porc au jus
Galette boulgour à l'Orientale
Purée d'épinards bio
Gateau basque

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.



ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT
ISSU DE VIANDE DE PORC FR CE2

Lot : 4396011656 A consommer jusqu'au 30/10/26

26.273.8244319401.43 Poids Net : 1.795 kg

FR 72 253 002 UE

Rôti carré filet de porc fr ce2, assaisonné, cuit, réfrigéré.
INGREDIENTS :
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail.
Traces éventuelles : lait.

Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6,6g dont acides gras saturés 2,7g; glucides 1,1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1,0g.

D.L.G.

Espri Restauration
ZI. de Beaufau
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe

N. : 25260148_0003106I8

3 583510 002209

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min à 90°C) ou à air pulsé (4 min à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.
Lot : 4396011656 A consommer jusqu'au 30/10/26
A conserver entre 0°C et 4°C

(01)43960116560179 6.0

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ