



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

Floirac, le 16/09/2025



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

Mardi 07 Octobre 2025

Carottes vinaigrette bio
Rôti de porc cornichons
Galette boulgour à l'Orientale
Purée épinard bio
Gateau Basque

La viande utilisée dans la con
au sein de la Cuisine Centra
vigueur sur la traçabilité de
l'étiquetage du lot fourni.

U.L.S.
ZI. de Beaufeu
CS 30018
72210 Rozeze sur Sarthe

FR 72.253.002 CE

550

3 368270 378692

N : 210021_000069606

ROTI PORC FR AFNOR CUIT
ISSU DE VIANDE DE PORC LABEL ROUGE

Lot : 4395011651 A consommer jusqu'au 25/10/25 Article : 25.273.8231058401.40 Poids Net : 2.107 kg 037869

INGREDIENTS :
Rôti de porc cuisiné, cuit, réfrigéré
Viande de porc Label Rouge 97%, oignons, sel, huile de colza, poivre, persil, thym, laurier
Traces éventuelles : lait.

Porc : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 613kJ/146kcal; matières grasses 6,0g dont acides gras saturés 2,4g;
glucides 0g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 0,45g.

ORIGINE PORC : FRANCE
AFNOR NF V 46.003
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple) Réchauffer les tranches au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce chaude.
Lot : 4395011651 A consommer jusqu'au 25/10/25
A conserver entre 0°C et 4°C

10.4395011651.02107.0

550

FR 72.253.002 CE AFNOR / ASSAISONNE

Lot : 4395011036 A consommer jusqu'au 16/10/25 Article : 25.259.82306242.71 Poids Net 2,030 Kg 033380

ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT

INGREDIENTS :
Rôti de porc assaisonné, cuit, réfrigéré
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.

AFNOR NF V 46.003
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 mn à 90°C) ou à air pulsé (4 mn à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.
Lot : 4395011036 A consommer jusqu'au 16/10/25
A conserver entre 0°C et 4°C

10.4395011036020300

SIREC - Syndicat
- 8 a
Tél : 05 56 48 81 60

D.L.G.
ZI. de Beaufeu
CS 30018
72210 Rozeze sur Sarthe

