

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

Samedi 07 Février 2026

| |
|--------------------|
| Maquereau moutarde |
| |
| Boudins aux pommes |
| Flageolets(porc) |
| Camembert |
| 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.

Lardons Crus Fumés

env. 20 PORTIONS DE 50 g

ACCOMPAGNEMENTS
SALADE OMELETTE QUICHE CUIT À CŒUR 5 MN

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

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

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

64120916 EMB 22093C
COOPERL - BP 60328
22403 LAMBALLE ARMOR CEDEX
www.cooperl.com

FR BARQUETTE

3 273625 858531

LE PORC FRANÇAIS

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ