

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 8 août

Tomate croq au sel
Jambon blanc cornichons
Macédoine sauce cocktail
Edam bio
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 viande, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

**JAMBON CUIT SUPERIEUR
DECOUENNE DEGRAISSE
NAVARRE**

Ingrédients : Jambon de porc, sel, dextrose, aromes
naturels, antioxydant : érythorbate de sodium,
conservateur : nitrite de sodium.
Traces de GLUTEN, LACTOSE, OEUFS et FRUITS A COQUE.
Viande de porc origine France
A consommer rapidement après ouverture.

**JAMBON CUIT SUPERIEUR
DECOUENNE DEGRAISSE
NAVARRE**

A conserver entre 0°C et +4°C.
EMB22136A

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie (kJ)	611,0
Energie (kcal)	146,0
Matières grasses (g)	6,9
Dont saturées (g)	2,5
Glucides (g)	0,4
Dont sucres (g)	0,4
Protéines (g)	20,5
Sel (g)	2,0

A CONSOMMER JUSQU'AU
23/10/25

LOT N°
01375712

Poids net :
7,760 Kg

FR
22.135.007
CE

594111 02 781955

2 916084 077600
BROCELANDE-ALH
BP 401 - 22604 LOUDEAC



Le chef de Production
Erik VINUALEZ