



Floirac, le 18/12/2025



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

**Jeudi 08 Janvier 2026**

Concombre Maïs
Sauté de veau Marengo bio
Haricots blancs à la Basquaise
Coquillette bio au beurre
St Nectaire à la coupe AOP/ fruit
D : St Nectaire/ 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.*

**SALLE DE DECOUPE  
LES FRAIRIES D'ARCINS  
RUE RADIO TORRORES 40-45  
33130 BEGLES  
TEL 05 56 59 53 03  
DOUCHERLE@FREE.FR / CUISINE@sirec33.fr**

**BLANQUETTE**  
Âge à l'abattage: Moins de 8 mois  
INGREDIENTS:  
Peut contenir OEUILLER ET MOUTARDE

**LOT 53656002**  
ORIGINE FRANCE  
PAYS D'ABATTAGE FRANCE  
FR 33 039 003  
LIEU DE DECOUPE FRANCE  
FR 33 039 003  
kg €/kg €  
**9.980**  
CONSERVER ENTRE 0 et 4  
EMBALLAGE : 31/12/25 CONSEILLER JUSQU'AU : 15/01/26

**BIGARD CASTRES 81100 CASTRES**  
Lot : 03970457  
Pesee:33860496  
Article : 032183 84 00  
**SAUTE VEAU 60G**

**VEAU LR AVEYRON ET SEGALA**  
VEAU IGP D'AVEYRON ET SEGALA VIANDA  
**VEAU**  
Quantite : 1  
Poids net : 2.435 kg  
Date d'abattage : 17/12/25 au 26/12/25  
Date de conditionnement: 02/01/26  
A consommer jusqu'au: 17/01/26  
NAISSANCE: FRANCE ELEVAGE: FRANCE  
ABATTAGE : FRANCE DESOSSAGE : FRANCE  
ABATTAGE: FR 81.065.001CE  
DESOSSAGE: FR 81.065.001CE

503338604969 503338604969  
A conserver entre 0 et 4°C



**Bon appétit.**

Le chef de Production  
**Erik VINUALEZ**

**SIREC - Syndicat Intercommunal de Restauration Collective**  
— 8 avenue Marcel Paul – 33270 Floirac –  
Tél : 05 56 48 81 60 - fax : 05 56 32 41 65 – sirc33@sirc33.fr

FR  
33.167.005  
CE