



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
Coquillettes 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 LOPRES 40-45
33130 BEGLES
TEL 05 53 09 53 03
pouchette@frairiesdarcins.fr

BLANQUETTE

Age à l'abattage: Moins de 8 mois

INGREDIENTS:
Peut contenir GLUTEN 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 °C
EMBALLÉ LE : 31/12/25 CONSOMMER JUSQU'AU : 15/01/26

2 500113 000001

BIGARD CASTRES 81100 CASTRES
Lot : 03970457
Pesée: 33860496
Article : 032183 84 00

SAUTE VEAU 60G

VEAU LR AVEYRON ET SEGALA
VEAU IGP D'AVEYRON ET SEGALA VIANDE
VEAU
Quantité : 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

FR 81.065.001CE

FR 81.065.001CE

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 - sirec33@sirec33.fr

FR
33.167.005
CE