

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

Mardi 08 Septembre 2026

Tomate maïs
Rôti de bœuf mayonnaise
Surimi mayonnaise
Chips
Yaourt bio abricot-framboise/ produit laitier

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.

EPC_CDT_PIECES



D.L.G.

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe



N : 25260148_000276412





ROSBEUF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR
Lot : 4396010115 A consommer jusqu'au 27/09/26 Article :
26.240.8243534201.56 Poids Net : **2.276 kg** 083403

Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS :
Boule de macreuse*97%, arôme naturel, sel.
Traces éventuelles : lait.
*issu de macreuse ou jumeau ou noix de gîte ou TT : TG.

Boeuf : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)
Energie 522kJ/124kcal; matières grasses 4,0g dont acides gras saturés 1,4g;
glucides 0g dont sucres 0g; protéines 22g; sel 0,74g.

BOEUF - ORIGINE FRANCE
AFNOR NF V 46.003
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines 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 : 4396010115 A consommer jusqu'au 27/09/26
A conserver entre 0°C 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 — sirec33@sirec33.fr

FR
33.167.005
CE