



Floirac, le 24/04/2026



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 09 Juin 2026

Melon
Rôti de bœuf mayonnaise VBF
Steak de pois blé au jus
Purée de courgettes bio
E : Emmental bio à la coupe
S : Emmental bio
Purée de fruits



ROSBEUF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot: 4396005772 A consommer jusqu'au 10/06/26 Article :

26.131.8239569501.58 Poids Net: **2.304 kg** 083403

*glée lors de sa réception
à la réglementation en
este la reproduction de*

FR 72.253.002
UE

Rôti de boeuf, assaisonné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS :
Boule de macreuse*97%, arôme naturel, sel.
Traces éventuelles : lait.

*issue 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 : 4396005772 A consommer jusqu'au 10/06/26

A conserver entre 0°C et 4°C

D.L.G.

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe



EPC_CDT_PIECES



ROSBEUF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot: 4396006350 A consommer jusqu'au 26/06/26 Article :

26.147.8240112901.76 Poids Net: **2.527 kg** 083403

Rôti de boeuf, assaisonné, cuit, réfrigéré

INGREDIENTS :
Boule de macreuse*97%, arôme naturel, sel.

Traces éventuelles : lait.

*issue 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 : 4396006350 A consommer jusqu'au 26/06/26

A conserver entre 0°C et 4°C

D.L.G.

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe

SIF

