

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**



Samedi 09 Mai 2026

Pomme de terre à la rouille
Rôti de bœuf cornichons
Cèleri au jus
Petit suisse nature sucré
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 bovine, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

EPC_CDT_PIECES

(02)03368270834037(17)260510(3103)002379(10)4396004551

ROSBEEF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Article : 10/05/26

26.100.8238495801.63 Poids Net: **2.370 kg** 082402

Rôti de bœuf, 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 V46.003
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 : 4396004551 A consommer jusqu'au 10/05/26
A conserver entre 0°C et 4°C

10-4396004551.02379.0

D.L.G.

Esprit Restauration
ZI de Beauflou
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe

N : 210030_000821718

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ