



Flourac, le 08/01/2026



Avenue Marcel Paul
33270 Flourac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : FV-GD

INFORMATION A L'ATTENTION DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES

Vendredi 09 janvier 2026

Radis beurre bio
Cordon bleu
Poisson pané
Purée de courgettes bio
Rondelé ail et fines herbes
Cocktail de fruit

La viande utilisée dans la confection de ce menu a été contrôlée lors de sa réception du SIREC et est conforme à la réglementation en filière

POIDS NET
5,0 kg
575618

Cordons bleus de dinde 70g
surgelés IQF - cuits - 66 pièces minimum

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g
Energie (kJ/kcal)
Matières grasses (g)
Dont acides gras saturés (g)
Glucides (g)
Dont sucres (g)
Protéines (g)
Sel (g)

Consignes de mise en oeuvre :
Sans décongélation, au four à chaleur sèche préchauffé à 200°C pendant 15 min minimum en fonction des volumes.
Avec décongélation à 0/+3°C, à mettre en oeuvre dans les 24 h, au four à chaleur sèche préchauffé à 200°C pendant 15 min minimum en fonction des volumes.

Produit surgelé : à conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

on a

CORDON BLEU DINDE CUIT 100G

Congelé-frit-48 pièces minimum

Préparation panée cuite de viande de dinde et de poulet traitée en saison, de jambon de dinde cuit, de FROMAGE fondu, panée, frite, cuite et congelée

SÉLECTION
DU QUOTIDIEN

Ingrédients :

Viande de dinde et de poulet traitée en saison 55% (viande de dinde* (31%), viande de poulet* (11%), eau, dextrose, acidifiants E326 et E261(ii), sel, épices, arômes, plantes aromatiques), Panure 25% (farine et GLUTEN DE BLE, eau, sel, levure, épices), Jambon de dinde cuit traité en saison 10% (Viande de dinde* (7.5%), eau, sel, dextrose, sirop de glucose, stabilisants : E452 et E451, protéine de BLE, sel, arômes, gélifiant E407, anti-oxydants : E301 et E316, arôme de glucose, conservateur: E250), FROMAGE fondu 10% (FROMAGE*, eau, amidon modifié, sel de fonte: E341 et E452, protéine de LAIT, avant friture. * Viandes : origine France ** dont lait Traces éventuelles de soja
Conseils de mise en oeuvre : Sans décongélation, au four à chaleur sèche préchauffé à 200°C pendant 15min minimum en fonction des volumes. Avec décongélation à 0/+3°C, à mettre en oeuvre dans les 24h, au four à chaleur sèche préchauffé à 200°C pendant 15min minimum en fonction des volumes.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g: Energie 940kJ / 225kcal; Matières grasses 12.2g dont acides gras saturés 2.74g; Glucides 16g Dont sucres 1.3g; Fibres alimentaires 1.2g; Protéines 12.2g; Sel 1.46g.

Congelé le : 10/10/2025 A consommer de préférence avant le : 13/04/2027 LOT : 25283P05



Poids net :
5 kg

(81)3061432120524(15)2704131(03)005000(10)25283P05

R
33.167.005
CE

ercommunal de R
Marcel Paul - 33270 Flourac -
fax : 05 56 32 41 65 - sirec33@sirec33.fr