

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

Mercredi 09 Septembre 2026

Salade de courgettes basilic
Rôti de porc cornichons
Knack végétale
Salade de pois chiche et légumes
Mimolette/ fromage
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




FR 72.253.002 CE AFNOR / ASSAISONNE

Lot : 4396009875 A consommer jusqu'au : 20/09/26 Article : 033380

26.233.8242869501.07 Poids Net : **2.317 kg**

Rôti de porc assaisonné, cuit, réfrigéré

INGREDIENTS :

Carre filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail.

Traces éventuelles : lait.

Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :

Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6,6g dont acides gras saturés 2,7g; glucides 1,1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1,0g.

AFNOR NF V 46 003

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min à 90°C) ou à air pulsé (4 min à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.

Lot : 4396009875 A consommer jusqu'au : 20/09/26

A conserver entre 0°C et 4°C

10.4396009875.02317.0



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ