

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 10 Février 2026

Carottes bio vinaigrette
Paupiette de veau/ Ratatouille
Tortillas
Ratatouille
Yaourt bio au sucre de canne

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

PAUPIETTE DE VEAU SANS FICELLE



Réf : G

Enveloppe de viande de veau (42%) entourant une préparation de viande de volaille, viande de veau et de protéines de soja, assaisonnée et surgelée.

2117

35 pièces
minimum de
140 g environ

Produit surgelé : à conserver à -18 °C.
Ne pas recongeler un produit décongelé.
Ne peut être vendu séparément.
GELAE - RD628
76340 FOUCAIRMONT

Poids
net: 5 kg

Date de surgélation (N° de lot)
1201/2026
A consommer de préférence avant le
12/07/2027



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
ENERGIE	633 kJ / 151 kcal
MATIERES GRASSES	8g
dont acides gras saturés	3,7g
GLUCIDES	3g
dont sucres	<0,5g
FIBRES ALIMENTAIRES	1,8g
PROTEINES	16g
SEL	1,04g

Mise en oeuvre : A consommer cuit à cœur. A cuire sans décongélation au four à 180°C pendant 35/40 minutes.



(01)03255790021170(15)270712(10)120126

PAUPIETTES DE VEAU



Réf : D

Enveloppe de viande de veau reconstituée saumurée entourant une farce de viandes et de protéines de soja, crues, assaisonnées, surgelées

122

48 pièces
minimum de
100 g environ

Produit surgelé : à conserver à -18 °C.
Ne pas recongeler un produit décongelé.
Ne peut être vendu séparément.
GELAE - RD628 76340 FOUCAIRMONT

Poids
net: 5 kg

Date de surgélation (N° de lot)
10/12/2025
A consommer de préférence
avant le : 10/06/2027



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
ENERGIE	676 kJ / 162 kcal
MATIERES GRASSES	10,5g
dont acides gras saturés	4,4g
GLUCIDES	1,0g
dont sucres	1,0g
FIBRES ALIMENTAIRES	2g
PROTEINES	15g
SEL	1,1g

Mise en oeuvre : A consommer cuit à cœur. Pour les gros volumes : sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à 220/250 °C, 1°C stabilisée jusqu'à coloration. Finir avec la suite culinaire pour attendre +65°C à cœur. Pour les petits volumes : sans décongélation, sans sel, marquer dans un récipient de cuisson légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, finir avec la suite culinaire pour attendre +65°C à cœur.



(01)03255790001226(15)270610(10)101225