



Floirac, le 18/12/2025



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 10 Janvier 2026

Asperges vinaigrette
Boudins aux pommes
Blettes au jus
Tomme Blanche
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 viande, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.*



PERIGORDINE DE SALAISONS  
24750 BOULAZAC

FR  
24.053.004  
UE

BOUDIN PERIGOURDIN TRACE  
PORTION SOUS VIDE PAR 10

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g  
Energie 954 kJ - 229 kcal matières grasses  
16g, dont acides gras saturés 8,8g, glucides  
12g, dont sucres <0,5g, protéines 16g  
sel 1,4g

Ingrediénts : sang de porc 38%, viande de porc 36%, graisse de porc, sanguine, LAIT demi-écrémé, céréalier UHT (origine France), LACTOSE, sel, protéines de LAIT, arômes naturels, déshydraté, épices, plantes aromatiques. Bœuf naturel de porc.

Peut contenir des traces de Moutarde, Oeufs, Gluten, Fruits à coque (Noix) et Sulfites.  
Viande origine France

A conserver entre +2°C et +4°C. A consommer rapidement après ouverture.

Date d'emballage :  
29/12/25

A consommer jusqu'au :  
12/01/26

Poids net en kg  
**1.414 Kg**

A conserver entre +2°C et +4°C

N° de lot : 25121327



2 946528 014144

**Bon appétit.**

Le chef de Production  
**Erik VINUALEZ**

SIREC - Syndicat Intercommunal de Restauration Collective  
— 8 avenue Marcel Paul — 33270 Floirac —  
Tél : 05 56 48 81 60 - fax : 05 56 32 41 65 - [sirec33@sirec33.fr](mailto:sirec33@sirec33.fr)

FR  
33.167.005  
CE