

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**

Jeudi 11 Juin 2026

Tomate
Emincé de poulet à l'indienne
Pané de blé emmental epinards
Poêlée de haricots
Liégeois au chocolat/ produit laitier

La viande utilisée dans la confection de ce menu a été contrôlée lors de sa réception au SIREC et est conforme à la réglementation en matière bovine, comme l'atteste la reproduction de

ORIGINE FRA
Conditionné s
A conserver e
ARRIVE SAS RUE
ICE
us a tmosphère protectrice
tre O et 4°C
U STA DE CS3001
85 250 SAINT FLUGENT
FR
CE
85.215.001

INGREDIENTS :

Eminces de cuisson

e poulet, classe A, produit frais.

EMINCES

CUISIS PLT DBEA S/OS S/P S/AT



POULET



CARACTERISTIQUES :

- Plus d'espace pour les volailles dans les poulaillers
- Race semi-rustique
- Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique, dont 70% de céréales minimum
- Nourri sans OGM (<0.9%)
- Pour plus de bien être animal, d'ici à 2026, MAITRE COQ accompagne les éleveurs dans l'aménagement de leurs poulaillers (lumière naturelle, perchoirs, objets à piquer)...
- A conserver entre 0 et + 4°C
- A savourer cuit à cœur
- Classe A, produit frais
- Contrôlé par un organisme indépendant

MODES DE PRÉPARATION :
A SAVOURER CUIT A COEUR
A CONSOMMER RAPIDEMENT APRES OUVERTURE

Valeurs nutritionnelles (g/100g) :	
Energie :	574 kJ / 137 kcal
Matières grasses :	54 g
dont acides gras saturés :	14 g
Glucides :	0 g
dont sucres :	0 g
Protéines :	22 g
Sel :	0,20 g

Poids net : **10,072 Kg**

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINAULEZ