

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 12 Septembre 2026

Champignons à la grecque
Boules d'agneau sauce épices du soleil
Endives braisées
Camembert bio
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.



BOULE A L'AGNEAU - 30G

Réf : A

Préparation hachée de viande d'agneau, de protéines de blé réhydratées, de viande de volaille et de mouton, assaisonnée, crue, surgelée.

314

pièces de
30 g environ

Produit surgelé - à conserver à -18°C.
Ne pas recongeler un produit décongelé.
Ne peut être vendu séparément.
GELAE - RD928 76340 FOUCARMONT

Poids
net: **5 kg**

Date de surgélation (N° de lot) :
04/08/2026
A consommer de préférence
avant le : 04/02/2028

Ingrédients : Viande d'agneau (20,1%) (origine UE ou hors UE), protéines de BLE réhydratées (protéine de BLE, farine de BLE, fibre de pois) (20%), eau, viande de volaille (16,9%) (origine UE), viande de mouton (16%) (origine UE ou hors UE), chapelure de BLE (farine de BLE, sel), gras d'ovin (1,5%), fibre de bambou, sel, ail, poivre.
Fabriqué dans un atelier qui utilise également du soja.

Mise en oeuvre : A consommer cuit à cœur. A cuire sans décongelation à la poêle ou en sauteuse avec un peu de matière grasse et à feu doux pendant 10 minutes ou au four à 150°C pendant 30 minutes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:

ENERGIE:	799 kJ / 192 Kcal
MATIERES GRASSES:	14g
dont acides gras saturés:	3,0g
GLUCIDES:	3,7g
dont sucres:	0,3g
FIBRES ALIMENTAIRES:	1,8g
PROTEINES:	12g
SEL:	1,00g

FR
76 278 001
CE

(01)03255790003145(15)280204(10)040826

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ