



Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

Floirac, le 20/07/2026

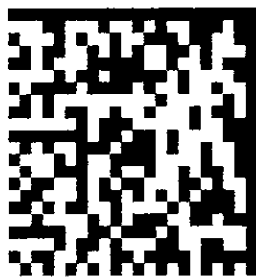


INFORMATION A L'ATTENTION DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELVES

Jedi 13 Aout 2026

Tomate croq sel
Wings de poulet
Chips
St moret
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.



12/05/2026; Q:26 132
12/05/2026
08/11/2027

A conserver à : -18°C
Ne jamais recongeler un produit décongelé.
A consommer de préférence avant le

GTIN : 93230891757138
LOT 046132083648
Date de production :
Produit surgelé le
A consommer de préférence avant le



Fabriqué par :
ARRE SAS
CS 3001
85230 SAINT FLAUBERT
FRANCE

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

FR 33.167.005 CE



5,000 kg

Poids net :

Valeurs nutritionnelles (g/100g) :	827 kJ / 198 kcal
Energie :	10 g
Matières grasses :	2,8 g
dont acides gras saturés :	0 g
Glucides :	6,1 g
dont sucres :	1,5 g
Fibres alimentaires :	20 g
Protéines :	1,1 g
Sel :	1,1 g

MODES DE PREPARATION :
Sans décongelation en barquette pcd/prol + 3.
Autocuques 850 w dans un contenant avec
un peu d'eau et couvert d'un film alimentaire.

INGREDIENTS :
Morceaux de poulet (ongle : France), sirop de glucose,
sel, farine de blé, fibre de blé, arôme naturel.
100g de morceaux de poulet mis en œuvre pour 100g de produit
frit.

Morceaux de poulet traités en salaison, cuits, surgelés.

22708457

COQ AILES NATURE 5K 10F MC CG



Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

Floirac, le 20/07/2026

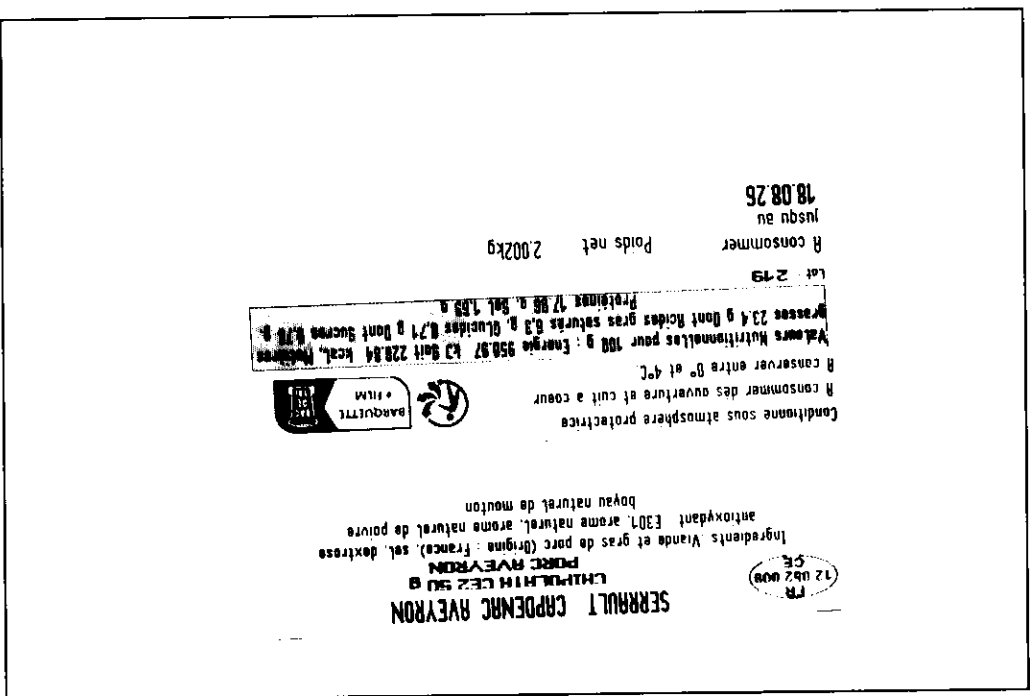


INFORMATION A L'ATTENTION
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES

Judi 13 Aout 2026

Concombres
Saucisses grillées au jus
Chipo pois fèves au jus
Tomates provençales
Crème dessert chocolat bio

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.



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

