

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

Vendredi 13 Mars 2026

Pizza bio aux légumes
Rôti de bœuf VBF sauce barbecue
Poisson pané
Purée de carottes bio
Brie bio à la coupe/fruit
D :bleu douceur/ 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.

D.L.G.

Espri Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe

EPC_CDT_PIECES



ROSBEUF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR
Lot: 4396002831 A consommer jusqu'au 03/04/26 Article: 083403
26.63.8237107801.86 Poids Net: **2.639 kg**

Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS :
Bouffe de macreuse*97%, arôme naturel, sel.
Traces éventuelles : lait.
*issue de macreuse ou jumeau ou noix de gîte ou TT - TG

Boeuf : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g):
Energie 522kJ/124kcal; matières grasses 4,0g dont acides gras saturés 1,4g;
glucides 0g dont sucres 0g; protéines 22g; sel 0,74g.

BOEUF : ORIGINE FRANCE
AFNOR NF V 46.003
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) Avant de servir, napper d'une sauce chaude.
Lot: 4396002831 A consommer jusqu'au 03/04/26
A conserver entre 0°C et 4°C



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ