



Floirac, le 19/03/2026



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**

Mardi 14 avril 2026

Taboulé bio
Roti de bœuf VBF sauce barbecue
Omelette
Haricots beurre persillade
Emmental 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.

550





D.L.G.

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe



31 08827011834037





(02)03368270834037(17)260501(3103)002179(10)4396004203

ROSBEEF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot : 4396004203 A consommer jusqu'au 01/05/26 Article :
26.91.82382032.82 Poids Net **2,179 Kg** 083403

Pôti de boeuf, assaisonné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS :
Boule 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 / 24kcal; 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 mode (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 : 4396004203 A consommer jusqu'au 01/05/26
A conserver entre 0°C et 4°C

10.4396004203021790





Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINAULEZ

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



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**

Mercredi 15 avril 2026

Radis beurre
Coq à la bourguignonne
Filet de poisson à la bourguignonne
Pommes de terres persillées
Yaourt abricot framboise



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.

Lardons Crus Fumés

ACCOMPAGNEMENTS



ARDONS CRUS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE
INGRÉDIENTS : Poitrine de porc 35%, eau, sel, conservateurs lactate de potassium et nitrite de sodium ; dextrose, antioxydant ; érythorbate de sodium. Viande de porc origine France. Peut contenir de la moutarde.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
Pour 100g	
Energie	1123 kJ
	271 kcal
Matières Grasses	23 g
dont acides gras saturés 9,0 g	

HAUT DE CUISSÉS DE
POULET 120/140 G

Lot 0992600241

Produit frais classe A-Conditionné sous atmosphère protectrice
À conserver entre 0 et 4° C
À consommer cuit à cœur
À consommer rapidement après ouverture

CUISSES DE POULET
180/200 G

Lot 0992600241

Poids net
2,410kg

Prix/kg

Prix

À consommer jusqu'au 19.04.2026

Produit frais classe A-Conditionné sous atmosphère protectrice
À conserver entre 0 et 4° C
À consommer cuit à cœur
À consommer rapidement après ouverture

ORIGINE FRANCE

FUG 12100 COMBON

Lot 0747734-0

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