

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 14 Février 2026

Tarte tomate chèvre basilic
Oeuf bio Bénédicte(porc)
Salade
Tomme blanche
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.

Lardons Crus Fumés

env. 20 PORTIONS DE 50 g

ACCOMPAGNEMENTS : SALADE OMELETTE QUICHE CUIT À CŒUR 5 MN

LARDONS CRUS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE
INGRÉDIENTS : Poitrine de porc 85%, eau, sel, conservateurs : lactate de potassium et nitrite de sodium ; dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium. Viande de porc origine France. Pouvaient contenir de la moutarde.

CONSERVATION : À conserver entre 0°C et +4°C. À consommer cuit à cœur. À consommer rapidement après ouverture. À consommer jusqu'au / Lot : voir sur l'emballage. Conditionné sous atmosphère protectrice.

MODE D'EMPLOI : À cuire 5 minutes à la poêle ou à la cocotte.

EMB 22093C
COOPERL - BP 60328
22403 LAMBALLE ARMOR CEDEX
www.cooperlaisonfoodservice.fr

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES
Pour 100g

Énergie	1123 kJ 271 kcal
Matières Grasses	23 g
dont acides gras saturés	9,0 g
Glucides	2,0 g
dont Sucres	1,6 g
Protéines	14 g
Sel	2,7 g

Poids net : 1kg

FR 22.093.001 CE

BARQUETTE

3 273625 858531

LE PORC FRANÇAIS

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