

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 Octobre 2025

Concombre à la ciboule
Emincé de bœuf aux pommes et romarin
Filet de poisson sauce pommes romarin
Haricots verts à l'ail fumé
Petit suisse aromatisé
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 viande, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

EPC CDT PIECES

PAUVRE EN SEL

D.L.G.

Espri Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe



(02103368)270834440(17)251112(3103)001388(10)4395011757

EMINCE DE BOEUF FR CUIT P/S
FR 72.253.002 CE

Lot : **4395011757** A consommer jusqu'au **12/11/25** Article :
25.274.8231171501.04 Poids Net : **1.988 kg** **083444**

INGREDIENTS :
Viande de bœuf 84%, eau, amidon transformé, oignon, arôme naturel, stabilisants : E450 et E451, huile de colza, épices, aromate.
Traces éventuelles : lait.

Boeuf : Origine France

PAUVRE EN SEL

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 844kJ/202kcal; matières grasses 10g dont acides gras saturés 4,6g; glucides 1,5g dont sucres 0g; protéines 26g; sel 0,21g.

Réchauffage dans son emballage : bain-marie ou four vapeur : 65 à 75 mn. Egoutter les morceaux de viande. Incorporer les morceaux dans une sauce d'accompagnement et laisser mijoter.

Lot : **4395011757** A consommer jusqu'au **12/11/25**
A conserver entre 0°C et 4°C

10-4395011757-01988-0

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ