



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 15 Juillet 2025

CL : Tartithon
F : Saladière Pasta au thon
CL : Lasagne bolognaise VBF
CL : Lasagne ricotta épinard
F : Colin crème de tomates bouquet et légumes
Rondelé ail et fines herbes
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

LASAGNES BIOLOGIQUES

LASAGNES BOLOGNAISE BIO 16% VBF 2KG

- LASAGNE MET BOLOGNAISES AUS BIO 16% 2KG -

Surge / Diepgevroren

INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE :

Lasagnes à la bolognaise surgelées : Eau, pâte à lasagne pré-cuite 26,5% (semoule de blé dur, eau), viande de boeuf 16% (origine : France), oignons 6%, double concentré de tomates 5,5%, carottes, EMMENTAL 2%, féculé de pommes de terre, LAIT écrémé en poudre, CRÈME fraîche, sel, CÉLÉRI branche, farine de blé, ail, basilic, Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Les informations en MAJUSCULE sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. Traces possibles de crustacés, mollusques, moutarde, oeufs, soja, poissons et graines de sésame.

MODÈS DE PRÉPARATION :

Au four préchauffé à 200°C : Retirer le sachet, enfourner la barquette et laisser chauffer : 45 minutes environ après décongélation en froid positif (24H 0 +3°C).

50 minutes environ après décongélation en froid positif (24H 0 +3°C).

INGRÉDIENTS :

Water, voorgebakken lasagne 26,5% (harde TARWEGRIESMEEL, water), Frans rundvlees 16%, dubbel tomaten-concentraat 5,5%, worstelen, EMMENTALER 2%, aardappelzetmeel, aardappelzetmeel, MAGGEMELKPOEDER, verse ROOM, zout, De HOOFDLETTERS gedrukte gegevens zijn voor personen met voedingsintolerantie of allergie. Mogelijke sporen van vis, schaaldieren, zeevruchten, mosterd, eieren, soja, sesam.

BAKADVIJES :

In een op 200°C voorverwarmde oven met geforceerde luchtcirculatie. Uit het zakje nemen, de schaal in de oven zetten en laten bakken ongeveer 45 min voor een bevroren product of ongeveer 30 min na ontdooien in positieve koude (0 +3°C).

Bewaren op -18°C. Een product dat ontdooit is nooit opnieuw invriezen.

Cuisine par / Gekekookt door Marie Surgelés - 86110 Mirabeau

www.marierestaurant.fr

LES BIO

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

FR
79.005.001
CE

Poids Net / Netto gewicht:
e 2000 g

Pour / Per	100g	128 kcal
Energie / Energie	537 kJ	4,5
Matières grasses / Vstoffen	2,2 g	4,5
Dont acides gras saturés /	1,5 g	4,5
Waaraan verzadigde vetzuren	1,5 g	4,5
Glucides / Koolhydraten	2,0 g	4,5
Udont sucrés /	1,0 g	4,5
Waaraan suikers	1,0 g	4,5
Fibres alimentaires / Voedingsvezels	6,1 g	4,5
Protéines / Eiwitten	0,69 g	4,5
Sel / Zout		4,5

71096

909245

296/23



Floirac, le 01/07/2025



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



Floirac, le 04/07/2025

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

Mardi 15 Juillet 2025

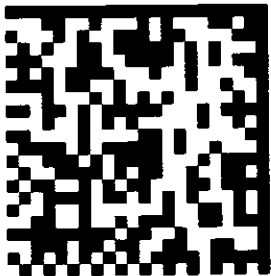
Tartiflon
Wings de poulet
Chips
Rondelé ail et fines herbes
Compote berlingot
Gourde lactée et biscuit

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.

COQ AILES NATURE 5K IOF MC CG

22708457

Machines de poulet traitées en saison, cuites, surgelées.



Fabrique par :
ARME SAS
CS 3001
83230 SAINT JULIEN
FRANCE
FR 85.065.001
CE

GTIN : 93230891757138
LOT : 044255856635
Date de production : 11/09/2024
Produit surgelé le : 09/03/2026
A consommer de préférence avant le : 11/09/2024
A conserver à : -18°C
Ne jamais recongeler un produit décongelé.
PROD. COLIS. 200 / CHEMBAD / G027 / 11/09/24 12.38

Fabrique dans un atelier qui utilise : soja, lait, oeuf, œter, moutarde.

INGREDIENTS :
Machines de poulet (ongine : France), sirop de glucose, sel, farine de blé, arôme naturel.
100g de machines de poulet en sauce pour 100g de produit.
Au micro-ondes 850 W dans un contenant avec un peu d'eau et couvert d'un film alimentaire.

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



Poids net : 5,000 kg

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



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

Floirac, le 01/07/2025



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

Mercredi 16 Juillet 2025

Melon
Sauté de veau Marengo VBF/carottes
Pané de blé emmental épinards
Carottes Vichy
St Paulin
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.

SAUTE VEAU EP:BC 60/70 SV FRA
SAUTE VEAU CATEGORIE V EPAULE:RAS CARRE FRANCAIS

8,050Kg

Conditionné le : 08 07 2025
A consommer jusqu'au : 21/07/2025
Lot : 04282039

Ne :
FRANCE
Eleve :
FRANCE
Abattu :
FRANCE
FR 14654010
Decoupe :
FRANCE
FR 14371002
33 167 002

A conserver entre 0 et +4°C
A consommer cuit

12300066 506 014 MFE N OF 217740 6977

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

SIREC - Syndicat Intercommunal de Restauration Collective
- 8 avenue Marcel Paul - 33270 Floirac -
Tel : 05 56 48 81 60 - fax : 05 56 32 41 65 - sirec33@sirec33.fr

FR 33.167.005 CE