

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 16 janvier 2026**

Œuf dur bio mayonnaise
Roti de porc aux épices
Colombo de pois chiches
Boulgour bio
Brie à la coupe/ Fruit
D : Brie/ Fruit

La viande  
au sein d  
vigueur s  
l'étiquetage

la réception  
entation en  
roduction de

EPG\_CDT\_PIECES

**La viande au sein d vigueur s l'étiquetage**

**D.L.G.**

Esprit Restauration  
ZI de Beaufeu  
CS 30018  
72210 Roeze sur Sarthe

**ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT  
ISSU DE VIANDE DE PORC FR CE2**

Lot : 4395015957 A consommer jusqu'au 28/01/26 Article : 150837

25.363.8234796701.57 Poids Net : **2.298 kg**

Rôti carré filet de porc fr ce2, assaisonné, cuit, réfrigéré.

INGREDIENTS :  
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail.  
Traces éventuelles : lait.

Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :  
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6,6g dont acides gras saturés 2,7g;  
glucides 1,1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1,0g.

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min à 90°C) ou à air pulsé (4 min à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.

Lot : 4395015957 A consommer jusqu'au 28/01/26

A conserver entre 0°C et 4°C

**D.L.G.**

Esprit Restauration  
ZI de Beaufeu  
CS 30018  
72210 Roeze sur Sarthe

**ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT  
ISSU DE VIANDE DE PORC FR CE2**

Lot : 4396000211 A consommer jusqu'au 06/02/26 Article : 150837

26.7.8235020901.12 Poids Net : **1.871 kg**

Rôti carré filet de porc fr ce2, assaisonné, cuit, réfrigéré.

INGREDIENTS :  
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail.  
Traces éventuelles : lait.

Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :  
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6,6g dont acides gras saturés 2,7g;  
glucides 1,1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1,0g.

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min à 90°C) ou à air pulsé (4 min à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.

Lot : 4396000211 A consommer jusqu'au 06/02/26

A conserver entre 0°C et 4°C