

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

Lundi 16 Mars 2026

Salade verte au fromage
Paupiette de veau au jus
Nuggets de blé
Lentilles bio paysanne
Lentilles bio au jus
Yaourt bio abricot-framboise/ laitage

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.

PAUPIETTE DE VEAU SANS FICELLE



Réf : G

Enveloppe de viande de veau (42%) entourant une préparation de viande de volaille, viande de veau et de protéines de soja, assaisonnée et surgelée.

2117

35 pièces
minimum de
140 g environ

Produit surgelé : à conserver à -18 °C.
Ne pas recongeler un produit décongelé.
Ne peut être vendu séparément.
GELAE - RD928
76340 FOUCAUMONT

Poids
net: **5 kg**

Date de surgélation (N° de lot) :
11/02/2026
A consommer de préférence avant le :
11/08/2027

FR
76 278 001
CE



PAUPIETTES DE VEAU

Réf : D

Enveloppe de viande de veau reconstituée saumurée entourant une farce de viandes et de protéines de soja, crues, assaisonnées, surgelées.

122

48 pièces
minimum de
100 g environ

Produit surgelé : à conserver à -18 °C.
Ne pas recongeler un produit décongelé.
Ne peut être vendu séparément.
GELAE - RD928 76340 FOUCAUMONT

Poids
net: **5 kg**

Date de surgélation (N° de lot) :
20/01/2026
A consommer de préférence
avant le : 20/07/2027

FR
76 278 001
CE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

ENERGIE	533 kJ / 151 kcal
MATIERES GRASSES	8g
dont acides gras saturés	3,7g
GLUCIDES	3g
dont sucres	<0,5g
FIBRES ALIMENTAIRES	1,8g
PROTEINES	16g
SEL	1,04g



Mise en oeuvre : A consommer cuit à cœur. A cuire sans décongélation au four à 180°C pendant 35/40 minutes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

ENERGIE	676 kJ / 162 kcal
MATIERES GRASSES	10,5g
dont acides gras saturés	4,4g
GLUCIDES	1,0g
dont sucres	1,0g
FIBRES ALIMENTAIRES	2g
PROTEINES	15g
SEL	1,1g



Mise en oeuvre : A consommer cuit à cœur. Pour les gros volumes : sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four à chaleur sèche à 220/250 °C, T°C stabilisée jusqu'à coloration. Finir avec la suite culinaire pour atteindre +65° C à cœur. Pour les petits volumes : sans décongélation, sans sel, marquer dans un récipient de cuisson légèrement chemisée de matière grasse. Après coloration, finir avec la suite culinaire pour atteindre +65° C à cœur.

Ingrédients : Viande de veau (20,3%) (origine : UE), viande de bœuf (18,5%) (origine : UE et non UE (Royaume Uni)), viande de volaille (18,5%) (origine : UE), eau, protéines de SOJA (6,9%), riz cuit (huile de colza), carottes, oignons, tomate, sel, fibre de bambou, ail, persil, poivre, dextrose.
Fabriqué dans un atelier qui utilise également du gluten.