

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**

**Jeudi 18 Juin 2026**

Melon
E : Parmentier de pois fèves bio
S : Boudin aux pommes
S : Tomates provençales
Gateau basque

*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.*



PERIGORDINE DE SALAISONS  
24750 BOULAZAC



**BOUDIN PERIGOURDIN TRACE**  
**PORTION SOUS VIDE PAR 10**

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g  
Energie 954 kJ / 226 kcal ; matière grasse  
16g ; dont acides gras saturés 5.9g ; glucides  
3.5g ; dont sucres < 0.5g ; protéines 16g ;  
sel 1.4g

ingrédients : sang de porc 38%, viande de porc 38%, gras de porc, oignons, LAIT demi-crème  
stérilisé UHT (origine France), LACTOSE, sel, protéines de LAIT, aromes naturels, dextrane,  
épices, plantes aromatiques. Boisson naturel de porc.

Peut contenir des traces de Moutarde, Cèleri, Œuf, Gluten, Fruits à coque / Noix et Sulfites  
Viande origine France  
A conserver entre + 2°C et + 4°C. A consommer rapidement après ouverture.

A conserver entre + 2 et + 4°C

Date d'emballage :  
**08/06/26**

A consommer jusqu'au :  
**05/07/26**

Poids net en kg  
**1.500 Kg**

N° de lot : **26060570**



**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