

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 18 Septembre 2026

Melon
Rôti de bœuf mayonnaise
Tortillas
Haricots beurre persillade
Emmental bio
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 bovine, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

D.L.G.

Espri Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe




FR 72.253.002 CE

ROSBEEF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot : 4396010577 A consommer jusqu'au 08/10/26 Article : 083403

26.251.8243578601.24 Poids Net : **2.756 kg**

Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré

INGREDIENTS :
Boule de macreuse *97%, arôme naturel, sel.
Traces éventuelles : lait.
*issue de macreuse ou jumeau ou noix de gîte ou TT - TG.

Boeuf : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 522kJ/124kcal; matières grasses 4,0g dont acides gras saturés 1,4g;
glucides 0g dont sucres 0g; protéines 22g; sel 0,74g.

BOEUF : ORIGINE FRANCE
AFNOR NF V 46.003

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir, napper d'une sauce chaude.

Lot : 4396010577 A consommer jusqu'au 08/10/26

A conserver entre 0°C et 4°C



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ