

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 19 Juin 2025

Melon
Rôti de poitrine de veau persillé
Coquillettes bio au beurre
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 viande, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

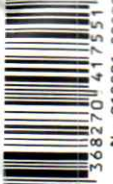
EPC_CDT_PIECES



FR 72.253.002 CE

D.L.G.

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeeze sur Sarthe



N : 210021.00080251





(02103368270417551)(17)250717(3103)001974(10)4395007053

ROTI DE VEAU CUIT FARCI AUX OLIVES
FR 72.253.002 CE ORIG : UE

Lot : 4395007053 A consommer jusqu'au 17/07/25 Article :
25.163.8227100201.23 Poids Net : 1.974 kg 041755

Rôti de veau traité en salaison, assaisonné, farci aux olives, cuit, réfrigéré

INGREDIENTS :
Viande de veau 42%, farce (viande de dinde 30%, olive verte et sel 3%, CREME, eau, arômes, viande de veau 2%, OEUF, fécule de manioc, échalote, arôme, sel, LAIT entier en poudre, protéine de LAIT (dont LACTOSE), stabilisants : E450 et E451, épices, antioxydant : E301, poivre), eau, amidon transformé de manioc, sel, arôme naturel, stabilisants : E450 et E451, antioxydant : E301, poivre.)

Veau : Origine UE, Dinde : Origine UE

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 641kJ/153kcal; matières grasses 7,5g dont acides gras saturés 3,6g; glucides 3,4g dont sucres 0,6g; protéines 18g; sel 1,1g.

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des fines tranches (de 50g par exemple) Réchauffer les tranches au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 30°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.

Lot : 4395007053 A consommer jusqu'au 17/07/25
A consommer entre 0°C et 4°C

10.4395007053.01974.0



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ