

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 Mars 2026

Betteraves bio vinaigrette
Rougail saucisses
Rougail saucisses de pois
Coquillettes bio
Mimolette
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.



SAUCISSES FUMÉES CUITES TRANCHEE 10MM



(91) 141670 (3103) 002002 (17) 260606 (10) 46063004

Ingrédients : Viande et gras de porc origine France (89%), eau, sel, dextrose, épices, antioxydant : E316, stabilisants : E451, E450. Boyau naturel de porc. Fumée au bois de hêtre.
Traces éventuelles de LAIT et OEUFS.
Consignes de préparation : A réchauffer au bain-marie 5 à 7 min à l'eau frémissante après ouverture, à consommer rapidement.

A consommer jusqu'au
06.06.26
Lot : 46063004
4123065

Poids net
2,002kg

D SAUCISSES FUMÉES CUITES TRANCHEE 10MM
L Article 141670
G Espri Restauration ZI de Beaufeu CS 30018 72210 Roeze sur Sarthe

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie (kcal)	307	Energie (kJ)	1270
Matières grasses (g)	27	AS Saturées (g)	10
Glucides (g)	0.5	dont Sucres (g)	0.5
Protéines (g)	17	Sel (g)	4.0

Poids net 2,002kg

FR-72-080-007 CE **A conserver entre 0°C et +4°C. Produit pasteurisé.**
 Espri Restauration ZI de Beaufeu CS 30018 72210 Roeze sur Sarthe

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ