



Floirac, le 22/08/2025



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 19 Septembre 2025

Melon
Roti de bœuf VBF mayonnaise
Tortillas Pomme de terre
Haricots beurre persillade
Cantal AOP
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.

D.L.G.

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe

72.253.002
FR 72.253.002 CE

3 368270 1834037

10.4395010724027260

(02)03368270834037(17)251009(3103)002726(10)4395010724

ROSBEEF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot : 4395010724 A consommer jusqu'au 09/10/25 Article :
25.252.82303914.25 Poids Net **2,726 Kg** **083403**

Rôti de boeuf, 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 : 4395010724 A consommer jusqu'au
A conserver entre 0°C et 4°C 09/10/25

Bon appétit.

Le chef de Production

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

