



Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

Floirac, le 04/07/2025



INFORMATION A L'ATTENTION
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES

Vendredi 01 Août 2025

Tomate croque sel
Wings de poulet
Chips
St Moret
Compote berlingot
Chocolat

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.



COQ AILES NATURE 5K IOF MC CG

22708457

PRO

Le Volaitier

Maitre Coq

FR 85.065.001 CE

FRANCE

8620 SAINT FLUGENT

CS 3001

ARNE SAS

Fabriqué par :

GTIN : 93230891757138

Lot : 044255856635

Date de production : 11/09/2024; Q: 24 255

Produit surgelé le : 11/09/2024

A consommer de préférence avant le : 09/03/2026

A conserver à : -18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

PROD. COLIS. 200 / CHEMAD / G027 / 11/09/24 12:38

(01)93230891757138(3103)005000(15)260309(10)044255856635

INGRÉDIENTS :

Manchons de poulet (origine : France), sirop de glucose, sel, farine de blé, fibre de blé, arôme naturel.

105g de manchons de poulet mis en œuvre pour 100g de produit.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : soja, lait, oeuf, céleri, moutarde.

MODES DE PRÉPARATION :

Sans décongélation en barquette polyprol + 3.

Au micro-ondes 650 W dans un contenant avec un peu d'eau et couvert d'un film alimentaire.

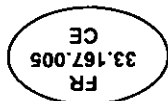
Valeurs nutritionnelles (n/100g)	827 kJ / 198 kcal
Énergie :	10 g
Matières grasses :	2,8 g
dont acides gras saturés :	6,1 g
Glucides :	0 g
dont sucres :	1,5 g
Fibres alimentaires :	20 g
Protéines :	1,1 g
Sel :	

Poids net : **5,000 kg**

Le chef de Production
Erik VINVALEZ

Bon appétit.

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





Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

Samedi 2 août

Maquereau au vin blanc
Noix de porc confite
Aubergines gratinées
Bleu doux
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.

l'étiquetage du lot fourni.

JR
JeanRouthiau®

LE CUISINIER DES *Audacieux !*

NOIX DE JOUE DE PORC

Confites dans la graisse de canard

Noix de joue de porc traitées en salaison confites à la graisse de canard.

INGRÉDIENTS : Noix de joue de porc (Origine : UE) 79,5 %, graisse de canard 10 %, eau, sel, miscelée, antioxydant : ascorbate de sodium, poivre.
Traces possibles : Gluten.

CONDITIONS DE CONSERVATION : À consommer jusqu'à 1^{er} de lot : voir sur le film.
À conserver entre 0°C et +4°C. À consommer rapidement après ouverture.

Conseils de préparation :

À agrémenter de l'accompagnement de son choix. Facile et rapide à réchauffer.

 Plongez la poche au bain-marie 45 min à 100°C.

 Au micro-ondes : 2 min par pièce à 900 Watts.

 Au four vapeur : Insérez la poche 50 min à 100°C.

VALEURS	NUTRITIONNELLES	MOYENNES
POUR 100g :		
Énergie		793 kJ/191 kcal
Matières grasses		9,4 g
dont acides gras saturés		3,8 g
Glucides		0,5 g
dont sucres		0,5 g
Protéines		26 g
Sel		1,3 g

Poids net : **1,5 kg**
Jean Routhiau,
24 avenue de la Méairie,
85250 Saint-Fulgent, France

FR
85-215-003
N°

Bon appétit.

515701-14:26 - 04/10/2025

25-25/10/2025

Le chef de Production
ERIK VINVALEZ

Erk 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



Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

Floirac, le 30/07/2025

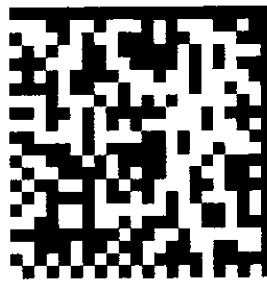


INFORMATION A L'ATTENTION
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES

Lundi 4 août

Radis beurre
Wings de poulet
Haricots beurre et courgettes persillade
Mimollette
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.



Fabrique par :
ARNE SAS
CS 3001
8520 SAINT JULIEN
FRANCE
FR
85.065.001
CE

GTIN : 93230891757138
LOT : 044255858535

Date de production : 11/09/2024; Q: 24 255

Produit surgelé le : 11/09/2024

A consommer de préférence avant le : 09/03/2026

A conserver à : -18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

PROD. COLIS. 200 / CHEMBAD / G027 / 11/09/24 12:38

(01)93230891757138(3103)005000(15)260309(10)0442558585635

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

Poids net :

5,000 kg

Énergie :	827 kJ / 198 kcal
Matières grasses :	10 g
dont acides gras saturés :	2,8 g
Glucides :	6,1 g
dont sucres :	0 g
Fibres alimentaires :	1,5 g
Protéines :	20 g
Sel :	1,1 g

Fabrique dans un atelier qui utilise : soja, lait, oeuf, oignon, moutarde.

INGRÉDIENTS :
Machons de poulet (origine : France), sirop de glucose, sel, farine de blé, fibre de blé, arôme naturel.
Au micro-onde 550 W dans un contenant avec un peu d'eau et couvert d'un film alimentaire.

MODES DE PRÉPARATION :

Machons de poulet traités en saison, cuits, surgelés.

22708457

COQ AILES NATURE 5K IOF MC CG