

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

Lundi 20 Octobre 2025

Duo mais et thon
Escalope de porc Charcutière
Poisson pané
Flageolets bio
Flageolets sans porc bio
St Paulin
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.

LSVLOT - CBS

COTE PORC NAQ S/O (100g*20) VPF

TYPE : PORC FR NAISSANCE : FRANCE
ELEVAGE : FRANCE ABATTAGE : FRANCE
ABATTOIR : F 53 097 001
N DECOUPE : F 53097001
NUMERO DE LOT : 491501
DATE D'EMBALLAGE : 15/10/25 POIDS NET :
A CONSOMMER JUSQU'AU : 27/10/25 1.040 KG



(3103)001040(10)491501



A CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C



LARDONS FUMES 1KG NET
8X6XHP

INGREDIENTS : POITRINE DE PORC 88% EAU, SEL, ACIDIFIANTS (ACETATE DE POTASSIUM, LACTATE DE POTASSIUM), SIROP DE GLUCOSE, ANTIOXYDANT (ERYTHORBATE DE SODIUM), DEXTROSE, CONSERVATEUR (NITRITE DE SODIUM), FUMAGE AU BOIS DE HETRE, A CONSOMMER CUIT A COEUR, ORIGINE DE LA VIANDE DE PORC : UE

CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE
VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G : ENERGIE : 1103 KJ OU 266 KCAL, MATIERES GRASSES : 22 G DONT ACIDES GRAS SATURES : 8,8 G, GLUCIDES : 2 G DONT SUCRES : 1 G, PROTEINES : 17 G, SEL : 2,3 G

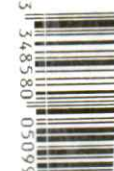
LARDONS FUMES 1KG NET
A CONSOMMER JUSQU'AU : 13/11/25
FR 56.140.006 CE LOT 265 SL1973207
A CONSOMMER JUSQU'AU : 13/11/25
LOT 265 SL1973207

Poids net 1,000 kg

SERVICE CONSUMMATEURS
JEAN FLOCH BP 20111
56501 LOCMINE



A CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C



LSVLOT - CBS

COTE PORC NAQ S/O (140g*20) VPF

TYPE : PORC D'AQUITAINE NAISSANCE : FRANCE
ELEVAGE : FRANCE ABATTAGE : FRANCE
ABATTOIR : F 24 311 003 CE
N DECOUPE : F 24311 003 CE
NUMERO DE LOT : 489996
DATE D'EMBALLAGE : 14/10/25 POIDS NET :
A CONSOMMER JUSQU'AU : 26/10/25 2.960 KG



(3103)002860(10)489996



A CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C

Bon appétit...

Le chef de Production
Erik VINUALEZ