

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

Samedi 20 Septembre 2025

Pommes de terre à la Rouille
Rognons de bœuf à la tomate
Navets caramélisés
Camembert
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



ROGNS DE BOEUF FR CUIFS P/S
FR 72.253.002 CE

Lot : 4395010759 A consommer jusqu'au 09/10/25 Article : 033416
25.252.8229898101.91 Poids Net : 2.020 kg

INGREDIENTS :
Rognons de bœuf, oignon, huile de colza, aromates et épice.
Traces éventuelles : lait.
Pauvre en sel

Boeuf : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 494kJ/117kcal; matières grasses 3,7g dont acides gras saturés 0,7g;
glucides 0g dont sucres 0g; protéines 21g; sel 0,24g.

ORIGINE ROGNS : FRANCE

RECHAUFFAGE DANS L'EMBALLAGE
BAIN MARIE : 45 A 50 MN
FOUR VAPEUR : 45 A 50 MN

Lot : 4395010759 A consommer jusqu'au 09/10/25
A conserver entre 0°C et 4°C

09/10/25



Ingédients - Ingrédients

Potrine de porc 88% (origine UE), eau, sel, sirop de glucose, acides gras saturés, acétate de sodium et lactate de potassium, antioxydant : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.

Transformé en France à partir de viande d'origine UE

A consommer jusqu'au / lot : voir sur le film

Conditionné sous atmosphère protectrice

Varkenspek 88% (Oorsprong EU), water, zout, glucosesiroop, zuurterepigelaars, natriumacetaat en kaliumlactaat, antioxidant: natriumerythorbate, conserveermiddel natriumnitriet.

HERKOMST : VERWERKT IN FRANKRIJK VAN VLEES VAN EU OORSPRONG

Te gebruiken tot / PARTIJS - ZIE FILM

D.L.G.

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe



Bon appétit.

Le chef de Produit

11065

LARDONS FUMES
Lardons fumés au bois de hêtre

11065

GEROOKTE SPEKJES
Spekjes gerookt met beukenhout