



Floirac, le 30/07/2025



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 22 août

Concombre persil
Rôti de porc au jus
Ratatouille
Yaourt bio au sucre de canne

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



(02)03583510002200(17)250030(3103)00173711014335009102

**ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT
ISSU DE VIANDE DE PORC FR CE2**

Lot : 4395009102 A consommer jusqu'au 30/08/25 Article :
25.212.8229098001.08 Poids Net : **1.737 kg** 150837

Rôti carré filet de porc fr.ce2, assaisonné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS :
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail.

Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6,6g dont acides gras saturés 2,7g;
glucides 1,1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1,0g.

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min à 90°C) ou à air pulsé (4 min à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.
Lot : 4395009102 A consommer jusqu'au 30/08/25
A conserver entre 0°C et 4°C



D.L.G.
Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe



FR 12 25 31 01 2
N : 210030_000656769



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINALEZ

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