



Floirac, le 18/12/2025



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

Jeudi 22 Janvier 2026

Concombre
E : Chili sin carne bio
F : Carbonara (porc)
E : Semoule bio
F : Penne Regate bio au beurre
Yaourt bio abricots-framboise

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.



Lardons Crus Fumés

ACCOMPAGNEMENTS
SALADE OOMELETTE OUICHE

CUIT À COEUR 5 MN

LARDONS CRUS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE

INGREDIENTS : Poitrine de porc 85%, eau, sel, conservateurs : lactate de potassium et nitrite de sodium ; dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium. Viande de porc origine France. Pouvant contenir de la moutarde.

CONSERVATION : À conserver entre 0°C et +4°C. À consommer cuit à cœur. À consommer rapidement après ouverture. À consommer jusqu'au / Lot :

voir sur l'emballage. Conditionné sous atmosphère protectrice.

MODE D'EMPLOI : À cuire 5 minutes à la poêle ou à la cocotte.

FR 22093C
COOPERL - BP 60328
22403 LAMBALLE ARMOR CEDEX
www.cooperlaissonsfoodservice.fr

VAL
Éne
Ma
G
Pr
Se
Poids net : 1kg
FR 22.093.001
CE

BARQUETTE BAC DE TI



Le chef de Production
Erik VINUALEZ