

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.*

**AIDE CULINAIRE**

**LE PORC FRANÇAIS**

**DE JAMBON CUIT CHOIX**

**INGRÉDIENTS:** Jambon de porc 79%, eau, sel, sirop de sucre, arômes naturels, stabilisants: E450 et E451, colorants: E301 et E316, dextrose, conservateur: E250.

**CONTIENT DE LACTOSE, GLUTEN, ŒUFS, FRUITS À COQUE.**

**CONSERVATION :** Conditionné sous atmosphère protectrice. À conserver entre 0°C et +4°C. À consommer rapidement après ouverture. À conserver au réfrigérateur et à consommer après ouverture.

**FR 22.136.007 CE**  
**EMB 22136A 633376V6**

**FR BARQUETTE + FILM**

**Lardons Crus Fumés**

**ACCOMPAGNEMENTS**  
SALADE OMELETTE QUICHE CUIT À CŒUR 5 MN

**INGRÉDIENTS :** Poitrine de porc 85%, eau, sel, conservateurs : lactate de potassium et nitrite de sodium ; dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium. Viande de porc origine France. Pouvaient 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 22.093.001 CE**  
**EMB 22093C COOPERL - BP 60328 22403 LAMBALLE ARMOR CEDEX**  
[www.cooperlamballearmorcedex.fr](http://www.cooperlamballearmorcedex.fr)

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**  
Pour 100g

Énergie	1123 kJ
271 kcal	
Matières Grasses	23 g
dont acides gras saturés	9,0 g
Glucides	2,0 g
dont Sucres	1,6 g
Protéines	14 g
Sel	2,7 g

**Poids net: 1kg**

**FR 22.093.001 CE**  
**BARQUETTE**

**3 273625 858531**



Le chef de Production  
**Erik VINUALEZ**