



Floirac, le 04/07/2025



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

Mardi 22 Juillet 2025

Oeuf dur mayonnaise
Wings de poulet
Chips
Rondelé ail et fines herbes
Fruit
Prince

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'étiquette du lot fourni.

Maître CoQ
Le Volailier

COQ AILES NATURE 5K IQF MC CG

Manchons de poulet traités en salaison, cuits, surgelés.

22708457

Fabriqué par :
ARRIVE SAS
CS 30001
85290 SAINT PULGENT
FRANCE

FR
85.065.001
CE

GTIN : 93230891757138

LOT : 044255856635

Date de production :

11/09/2024; Q:24 255

Produit surgelé le :

11/09/2024

A consommer de préférence avant le :

09/03/2026

A conserver à : -18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

PROD_COLIS_200 / CHEMBAD / G027 / 11/09/24 12:38



INGRÉDIENTS :

Manchons de poulet (origine : France), sirop de glucose, sel, farine de BLE, fibre de blé, arôme naturel.

106g de manchons de poulet mis en œuvre pour 100g de produit fini.

MODES DE PRÉPARATION :

Sans décongélation. En barquette polyproj + 3. Au micro-ondes 650 W dans un contenant avec un peu d'eau et et couvert d'un film alimentaire.

Valeurs nutritionnelles (g/100g) :

Énergie :	827 kJ / 198 kcal
Matières grasses :	10 g
dont acides gras saturés :	2,8 g
Glucides :	6,1 g
dont sucres :	0 g
Fibres alimentaires :	1,5 g
Protéines :	20 g
Sel :	1,1 g

Poids net :

5,000 kg



(01)93230891757138(3103)005000(15)2603081000000

FILET PLT JA 90/120 X10 S/V

Origine : France

Emballé le : 11/07/25

A consommer jusqu'au :

23/07/25

Poids net
1,190kg

Lot : 19225 Classe A
A conserver entre 0°C et +4°C
A consommer cuit à cœur

Bon appétit.



Le chef de Production
Erik VINUALEZ

icat Intercommunal de Restauration Collective
avenue Marcel Paul – 33270 Floirac –

THOMAS & FILS 35140 ST MARTIN DES NOYERS

Tel : 05 56 48 81 60 - fax : 05 56 32 41 65 – sirec33@sirec33.fr

FR
33.167.005
CE



Floirac, le 04/07/2025



Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

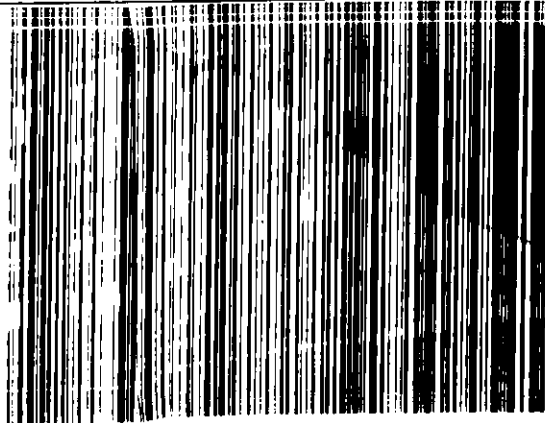
INFORMATION A L'ATTENTION
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES

Mardi 22 Juillet 2025

Concombre persil
F : Rôti de bœuf mayonnaise VBF
CL : Crousti fromage
Haricots beurre et courgette persillade
Yahourt bio 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.

200 000 00000



ROSBEEF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot: 4395008182 A consommer jusqu'au: 07/08/25 Article:
25.189.8228351301.13 Poids Net: **2.380 kg 083403**

Rôti de bœuf assaisonné, réfrigéré.
INGREDIENTS
Boulette de macreuse 97%, arôme naturel, sel

Boeuf : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g:
Energie 522kJ/124kcal; matières grasses 4,0g dont acides gras saturés 1,4g;
glucides
0g dont sucres 0g; protéines 22g; sel 0,74g.

BOEUF ORIGINE FRANCE
AFNOR NF V 46 003
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à
froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les
tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air
pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir, napper d'une sauce chaude.
Lot: 4395008182 A consommer jusqu'au: 07/08/25
A conserver entre 0°C et 4°C

Esari Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roze sur Sarthe

D.L.G.

3 368270 834037
N°: 210021 000915 184



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

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