

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

Lundi 23 Mars 2026

Œuf dur bio mayonnaise
Wings de poulet
Pané de blé emmental épinards
E : Petits pois carotte bio
F : Petits pois campagnard bio (porc)
Vache qui rit bio/ Fruit

22708457

MODES DE PREPARATION :

Sans décongélation en barquette polypro 1 + 3.
Au micro-ondes 690 w dans un contenant avec
un peu d'eau et couvert d'un film alimentaire.

Valeurs nutritionnelles (g/100g) :	827 kJ / 198 kcal
Énergie :	10 g
Matières grasses :	2,8 g
dont acides gras saturés :	6,1 g
Glucides :	0 g
dont sucres :	1,5 g
Fibres alimentaires :	20 g
Protéines :	1,1 g
Sel :	

Poids net : **5,000 kg**



(01)93230891757138(3103100500015)270405(10)045279003798

on de ce menu a été contrôlée lors de sa réception
à SIREC et est conforme à la réglementation en
matière bovine, comme l'atteste la reproduction de

COO AILES NATURE 5K IQF MC CG

Manchons de poulet traités en saumon, cuits, surgelés.

INGRÉDIENTS :

Manchons de poulet (origine : France), arôme de glucose,
sel, farine de blé, huile de tournesol.

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

Traces éventuelles de : soja, lait, œuf, collier,
moutarde.

Lardons Crus Fumés

ACCOMPAGNEMENTS



LARDONS CRUS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE
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. Peut 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.
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

64120916 EMB 22093C
COOPERL - BP 60328
22403 LAMBALLE ARMOR CEDEX
www.cooperl-salaisonsfoodservice.fr



3 273625 858531



Maitre Coq
Le Volaitier



Fabriqué par :
ARMÉE SAS
CS 1001
86200 SAINT FLAVENT
FRANCE

FR 85.065.001 CE

GTIN : 93230891757138
LOT 045279003798

Date de production : 06/10/2025

Produit surgelé le 05/04/2027

A conserver de préférence avant le

A conserver à : -18°C

Né jamais recongeler un produit décongelé.

PROD. COLIS 200 / CHMSEXP4 / G027 / 06/10/25 05:44

bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

Intercommunal de Restauration Collective
Marcel Paul – 33270 Floirac –
Tél : 05 56 32 41 65 – sirec33@sirec33.fr

FR 33.167.005 CE