

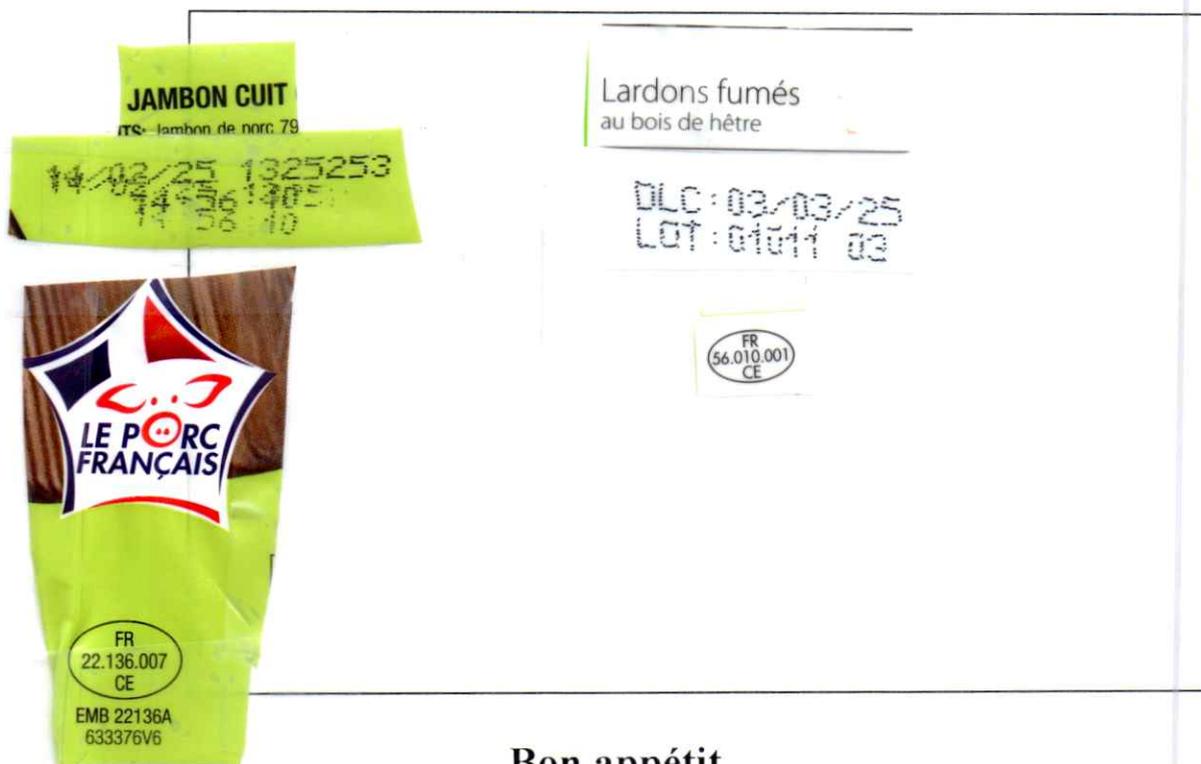
Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

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

Jeudi 23 Janvier 2025

Concombre persil
F : Carbonara
F : Penne régates bio au beurre
Yaourt velouté

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.



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

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 24 Janvier 2025

Salade verte
Rôti de bœuf cornichon
Purée de courgette bio
E : Beignet au chocolat
F : Tarte au citron

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

D.L.G.

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe

(02)03368270834037(17)250206(3103)002637(10)4395000204

ROSBEUF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot : 4395000204 A consommer jusqu'au 06/02/25 Article :
25.7.8221452101.40 Poids Net : **2.637 kg** 083403

Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré

INGREDIENTS :
Boule 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 : 4395000204 A consommer jusqu'au 06/02/25
A conserver entre 0°C et 4°C

FR 72.253.002 CE

N : 210030_000381975

3 368270 834037

FR 72.253.002 CE

10-4386000204-09637.0

FR 72.253.002 CE

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINAULEZ

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**

Samedi 25 Janvier 2025

Sardine à l'huile
Foies de volaille persillade
Gratin de cœur de céleri
Comté
Fruit

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.



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ