

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 23 décembre 2025

Carottes vinaigrette bio
Blanquette de veau bio
Blanquettes de haricots blanc
Tortis 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.

SAUTE V E PAULE S/OS O.F.

Age à l'abattage : moins de 8 mois. A consommer rapidement dès ouverture
LIEU DE NAISSANCE : France
LIEU D'ELEVAGE : France
LIEU D'ABATTAGE : France 35.068.002
LIEU DE DECOUPE : France 35.068.002



Conditionné le : 10/12/25 A consommer jusqu'au : 01/01/26
EAN : 93384480004605 - Espèce:BOVIN - Catégorie:VEAU N° de lot : 73701092
Conserver entre 0 et +4°C



(01)93384480004605(3103)001942(10)73701092

TENDRIADE 35220 CHATEAU BOURG

Poids net :
1.942 kg



ET11



TRADIVAL
42350 LA TALAUDIERE

SAUTE EPAULE VEAU 60-70G A MJOTER

Lieu d'abattage : FRANCE FR 42 305 002 CE
Lieu de découpe : FRANCE FR 42 305 004 CE
Origine : FRANCE
Age à l'abattage : Moins de 8 mois

Conditionné sous vide.

A conserver entre 0°C et +4°C.
Lot : A5346513



2194149910214431

A consommer jusqu'au : 31.12.25

Poids net :
2,144kg

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

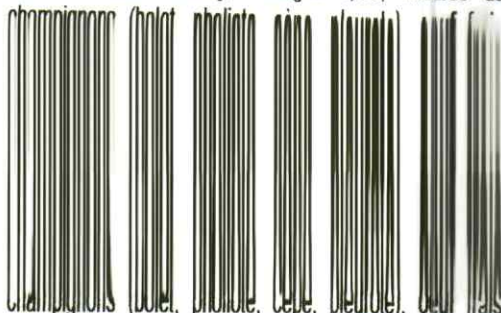
Mercredi 24 décembre 2025

Feuilleté pintade châtaigne
Poêlée de truite romain citron
Gratin dauphinois
Tourbillon praliné

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.

Ingrédients / Ingrediënten / Ingredienti / Ingredientes:

(FR) Farine de blé, eau, viande de pintade traitée en salaison cuite 13% [viande de pintade (origine France), féculé de manioc, sel], margarine [huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, sel, émulsifiant : E471, acidifiant : acide citrique, colorant : caroténoïdes], châtaigne 3,6%, brisures de



entier, chapelure [farine de blé, sel, épices (curcuma, paprika), levure], oignon préfrit (oignon, huile de tournesol), crème fraîche, fond brun clair aromatisé [sirop de glucose de blé, arôme (contient blé), sel, tomate en poudre, extrait de levure, maltodextrine de blé et de pomme de terre, graisse de poulet, arômes naturels, féculé de pomme de terre, sucre, épices, extrait d'oignon, extrait de livèche], amidon modifié de maïs, sel, persil, vinaigre d'alcool, épaississant : méthylcellulose, colorant : caroténoïdes.

Peut contenir des traces de : fruits à coque, soja, poisson, mollusques, sulfites, céleri et moutarde.

(FR) **39 673 129 93 504**

**FEUILLETE CROISILLON
PINTADE ET CHATAIGNE**

FEUILLETE COMPOSE D'UNE GARNITURE 41%

A LA VIANDE DE PINTADE CUITE, AROMATISEE,
ET A LA CHATAIGNE, CRU, SURGELE, A CUIRE

Mode d'emploi :

Sans décongélation préalable, mettre les produits sur plaque. Cuire dans un four ventilé à air pulsé préchauffé à 200°C pendant 15 à 20 min, jusqu'à atteindre une température de + 70°C pendant au moins 2 minutes à cœur du produit. Ne pas restituer ce produit au micro-ondes.



Nombre de pièces mini : 35
Aantal stuks mini: 35



Conserver au congélateur*** à :
Bewaren in de vriezer*** bij:

-18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé
Een ontdooid product niet opnieuw invriezen

39 673 129 93 504

FEUILLETE CROISILLON
PINTADE ET CHATAIGNE /
SURGELE

KRUISVORMIG BLADERDEEGJE
MET PARELHOEN EN
KASTANJES / DIEPGEVROREN

N° DE LOT / LOTNR:
52884691F3

A CONSOMMER DE PREFERENCE
AVANT LE :
TEN MINSTE HOUDBAAR TOT:

15/04/2027

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