

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 24 Décembre 2024

CL : Tarte fine aux noix de ST Jacques
F : Terrine de chevreuil
Filet de daurade sauce Bercy
CL : Pomme dauphine
F : Pomme dauphine gratin crémeux
CL : Tourbillon choco praliné/F : Buchette

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.

21.464.002
CE

Rue Aspirant Buffet - 21000 DIJON

TERRINE DE CHEVREUIL AUX AIRELLES

Ingédients : Viande et gras de porc (44%) (Origine France), viande de chevreuil (22%) (Origine UE), foies de volaille (8%) (Origine France), LAIT, féculé de pomme de terre, vin blanc, airelles (2,2%), sel, Armagnac, épices et plantes aromatiques, arômes naturels, saccharose, dextrose, antioxydants: E301, E300 et conservateur: E250.

Décor (10%): Gelée: Gélatine, sel, poudre de vinaigre, sirop de glucose, gélifiants: E407 et E508, colorant: E150a, Azyme: Amidon de maïs, féculé de pomme de terre, Lécithine de tournesol, colorants: E100, E120, E141ii, E153, acidifiant: E330.

Peut contenir des traces de fruits à coques.
à consommer rapidement après ouverture
 à conserver entre 0°C et +4°C

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g	Energie	Matières Grasses	Dont Acides Gras Saturés	Glucides	Dont Sucres	Protéines	Sel
	1153kJ	24g	8.9g	1.2g	1.2g	15g	2.4g
	278kcal						

à consommer jusqu'au : **18.01.25** Lot n° : 34134465

Poids Net : **1,964kg**

2 157 37 86 10 196 44

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINAULEZ