

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 Février 2026

Œuf dur bio mayonnaise
Rôti de bœuf VBF cornichons
Haricots rouges à la provençale
Purée de céleri bio
Kiri bio
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 bovine, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

EPC_CDT_PIECES




05/03/26 02:25:00Z

ROSBEEF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot: 4396001491 A consommer jusqu'au 05/03/26 Article : 083403

26.34.8236077301.53 Poids Net: **2.506 kg**

Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré

INGREDIENTS :
Boule de macreuse*97%, arôme naturel, sel.
Traces éventuelles : lait.

*issue de macreuse ou jumeau ou noix de gîte ou TT TG.

Bœuf : 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.

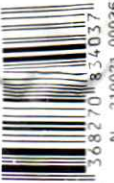
BOEUF : ORIGINE FRANCE
AFNOR NF V 46 003
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir, napper d'une sauce chaude.
Lot : 4396001491 A consommer jusqu'au 05/03/26
A conserver entre 0°C et 4°C

10 4396001491 02506 0



D.L.G.

L'april restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe



N 210021 00036792-7



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ