

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 Mars 2026

Radis beurre
Rôti de porc au jus
Emincé de pois à la Basquaise
Potatoes
E: Fromage Blanc bio-confiture abricot
F : Fromage blanc aux fruits

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.

550



FR 72 253 002 UE



3 583510 002209



D.L.G.

Espri Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe



(02)03583510002209(17)260404(3103)002041(10)4396002894

**ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT
ISSU DE VIANDE DE PORC FR CE2**

Lot : 4396002894 A consommer jusqu'au 04/04/26 Article :
26.64.82371174.70 Poids Net **2,041 Kg** **150837**

Rôti carré filet de porc fr ce2, assaisonné, cuit, réfrigéré.
INGREDIENTS
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail. [III]
Traces éventuelles : lait.
Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6,6g dont acides gras saturés 2,7g;
glucides 1,1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1,0g.

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min à 90°C) ou à air pulsé (4 min à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.

Lot : 4396002894 A consommer jusqu'au 04/04/26
A conserver entre 0°C et 4°C



10.4396002894020410

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ