



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



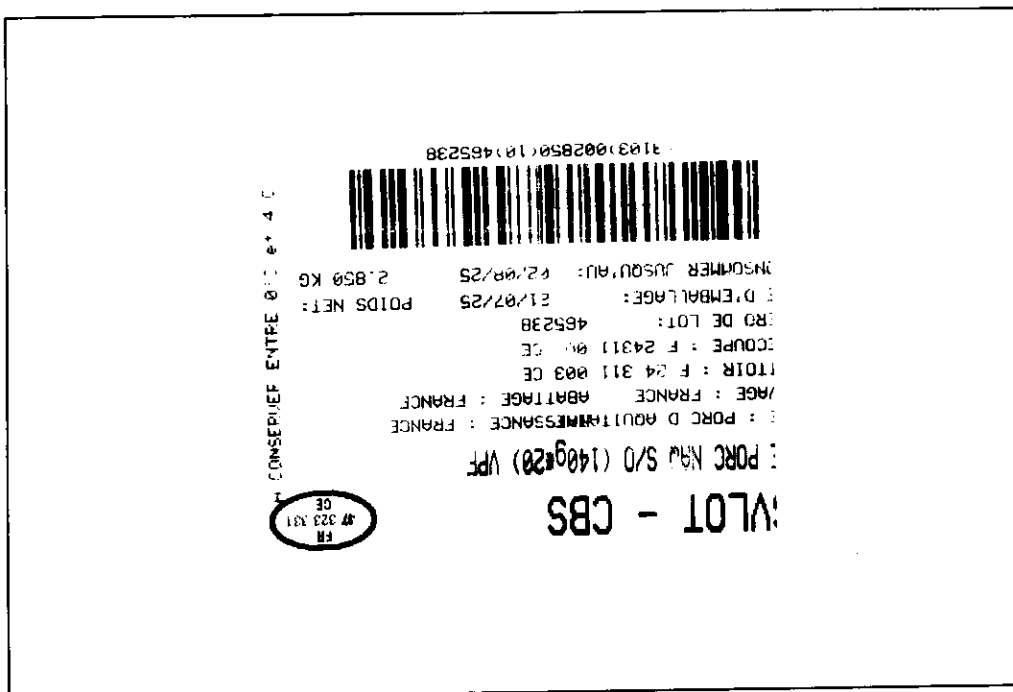
Floirac, le 04/07/2025

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

Samedi 26 Juillet 2025

Pommes de terre à la rouille
Côte de porc aux oignons
Piperade
Camembert
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 VINVALEZ

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





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

Floirac, le 04/07/2025



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

Vendredi 25 Juillet 2025

Melon d'Espagne
Paëlla au poisson bio
Paëlla chorizo poulet bio
Flan vanille caramel bio

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.

CHORIZO GRANDE RESERVE PIQUANT

ES 10.0201/LO CE

BELISSIMA

COMIDA

Ingédients: Viande de porc, sel, paprika, LACTOSE, dextrose, protéine de lait, protéine de soja, stabilisant (E-450), antioxydant (E-301), conservateurs (E-250), colorant (E-120) * 140 g de viande de porc ont été utilisés pour élaborer 100 g de produit fini. Embossé bon ou officiel.

Conserver dans un endroit frais et sec. Ouvrir 10 minutes avant consommation. Produit soumis à dessiccation. Emballe sous-vide. SANS GLUTEN. Fabriqué en Espagne.

Valeur Énergétique (348Kcal/1454KJ),
Gras (23,0 g), Dont: acides gras saturés (7,9 g),
Hydrates de Carbone (4 g), dont: sucre (1,05 g),
Protéines (31,2 g), Fibre alimentaire (0 g),
Sel (3,2 g)

Consommer jusqu'à la date indiquée

LOTE/LOT/BATCH: 07.01.26

Poids net: 1,630kg

P.V.P 20

12944535 1016304

FRUIT DE CUISE DEJOINTE POULET

Eleve par : DUPARC FRONCK (40)
Produit Frais - Classe A

Lot: 197500241

Poids net: 2,613kg

Privil/kg

FR 32.107.030 CE

Expé. le: 17.07.2025

A conserver entre 0 et 4° C

A consommer cuit à cœur

A consommer jusqu'au

FR 32.107.030 CE

le Gaulois

PROFESSIONNEL

Nos découpes de volaille crues

20 PILONS DE POULET

Poids net: 2,163kg

100-120G

29/07/25

Eleve par: JASTSZEBSKI Jim

Lot: 0075070670

FR 33.036.004 CE

Prepares le: 17/07/25

Le chef de Production: Erik VINVALEZ

FR 33.167.005 CE

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



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

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

Vendredi 25 Juillet 2025

Melon
Blanc de poulet sauce barbecue
Chips
St Moret
Fruit
Chocolat

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

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



Floirac, le 04/07/2025