

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

Vendredi 25 Septembre 2026

Melon
E : curry de pois chiches
S : rôti de porc sauce moutarde
Riz basmati
E : fromage blanc bio et sucre
S : 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.

EPC, CDT, PIECES

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

Lot: 4396010586 A consommer jusqu'au 08/10/26 Article : 150837
26.251.8243581201.11 Poids Net : **1.622 kg**

Rôti carré filet de porc fr ce2, assaisonné, cuit, réfrigéré.
INGREDIENTS :
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail.
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: 4396010586 A consommer jusqu'au 08/10/26
A conserver entre 0°C et 4°C

FR 72251002 CE

D.L.G.

583510 002209 N : 25260148 00028842

72210 Roze sur Sarthe

CS 3001

72210 Roze sur Sarthe

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