

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 26 Mai 2026**

E : Tartinable tomate basilic
S : Saladière pesto thon
E : Lasagnes bolognaise VBF
E : Lasagnes ricotta épinards
S : Nouilles chinoise et crevettes
Petit suisse aromatisé bio
Purée de 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.*

**Lasagnes à la bolognaise 20% VBF  
Surgelées - 2kg**



**121337**

**INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE :**

Eau, pâte à lasagne précuite 24,5% (semoule de BLÉ dur, eau), viande de boeuf 20% (origine France), pulpe de tomates au jus 8% (tomates, jus de tomates), double concentré de tomates 6,5%, oignons, amidon de maïs cireux, EMMENTAL, CRÈME fraîche, sel, basilic, LACTOSE et protéines de LAIT, farine de BLÉ, ail, huile de colza, muscade.

Les informations en MAJUSCULE sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Traces de céleri, crustacés, mollusques, moutarde, oeufs, soja, poisson et graines de sésame.

**CONSEILS DE PRÉPARATION :**

Pour les gros volumes (+ de 2 barquettes) : sans décongélation, sur grille, au four à chaleur sèche à 210/230°C, température stabilisée à 185/200°C jusqu'à coloration pour atteindre +65°C à cœur.

Pour les petits volumes (1 ou 2 barquettes) : sans décongélation, sur plaque, au four mixte à 150/170°C, température stabilisée, pendant 75 minutes minimum pour atteindre +65°C à cœur. Finir à chaleur sèche.

	Pour 100g
Énergie	136 kcal 572 kJ
Matières grasses	5,4 g
dont acides gras saturés	2,4 g
Glucides	15 g
dont sucres	1,8 g
Fibres alimentaires	1,0 g
Protéines	6,4 g
Sel	0,79 g

A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation.

Poids Net : e 2000 g

À conserver à -18°C. Une fois décongelé, ce produit ne doit pas être recongelé.

Transformé par MS SASU - BP8 - 86110 Mirebeau

FR  
79.005.001  
CE

904947 208/22



**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