

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

Mercredi 26 Novembre 2025

Salade verte
Haricots à la tomate-Noix de porc confite
Haricots à la tomate bio-Chipolatas pois fèves
Œuf au lait nappé caramel

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.

JeanRouthiau®
LE CUISINIER DES *Audacieux!*

NOIX DE JOUE DE PORC

Confites dans la graisse de canard

Noix de joue de porc traitées en salaison confites à la graisse de canard.

INGRÉDIENTS : Noix de joue de porc (Origine : UE) 79,5 %, graisse de canard 10 %, eau, sel, muscade, antioxydant : ascorbate de sodium, poivre.
Traces possibles : Gluten.

CONDITIONS DE CONSERVATION : À consommer jusqu'au / N° de lot : voir sur le film.
À conserver entre 0°C et +4°C. À consommer rapidement après ouverture.

Conseils de préparation :
Préparer l'accompagnement de son choix. Facile et rapide à réchauffer.

Plongez la poche au bain-marie 45 min à 100°C. Au four vapeur : Insérez la poche 50 min à 100°C.
Au micro-ondes : 2 min par pièce à 900 Watts.

Poids net : **1,5 kg**

Jean Routhiau
24 avenue de la Métairie,
85250 Saint-Fulgent, France.

FR 85-215-003 UE

3 477000 014790

Lardons Crus Fumés

ACCOMPAGNEMENTS



LARDONS CRUS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE
INGRÉDIENTS : Poitrine de porc 85 %, eau, sel, conservateurs : lactate de potassium et nitrite de sodium ; dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium. Viande de porc origine France. Pouvant contenir de la moutarde.
CONSERVATION : À conserver entre 0°C et +4°C. À consommer cuit à cœur. À consommer rapidement après ouverture. À consommer jusqu'au / Lot : voir sur l'emballage. Conditionné sous atmosphère protectrice.
MODE D'EMPLOI : À cuire 5 minutes à la poêle ou à la cocotte.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES Pour 100g	
Énergie	1123 kJ 271 kcal
Matières Grasses	23 g
dont acides gras saturés	9,0 g
Glucides	2,0 g
dont Sucres	1,6 g
Protéines	14 g
Sel	2,7 g

Poids net : **1kg**



6412096 EMB 22093C
COOPERL - BP 60328
22403 LAMBALLE ARMOR CEDEX
www.cooperl-salaisonsfoods-service.fr



PORC FRANÇAIS 09:33
17/12/25 46CL14
LOT: 9TT60/05900851

Le chef de Production
Erik VINUALEZ