

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**

Samedi 26 Octobre 2024

Maquereau à la moutarde
Boules d'agneau sauce épices du soleil
Salsifis persillade
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 VINUALEZ



BOULE A L'AGNEAU

Réf : 1

Préparation hachée de viande d'agneau, protéines de soja, viande de mouton et viande de dinde, surgelée

315

pièces de
30 g environ

Produit surgelé : à conserver à -18°C.
Ne pas recongeler un produit décongelé.
Ne peut être vendu séparément
GELAE - RD928
76340 FOUCARMONT

Poids
net: **5 kg**

Date de surgélation (N° de lot) :
11/09/2024
A consommer de préférence avant le :
11/03/2026

Ingédients : Viande d'agneau (20%) (origine UE ou hors UE), protéines de SOJA réhydratées (20%), eau, viande de volaille (16,9%) (origine UE), viande de mouton (16%) (origine UE ou hors UE), chapelure de BLE (farine de BLE, sel), gras d'ovin (1,5%), fibre de bambou, sel, ail, poivre.

Mise en oeuvre : A CONSOMMER CUIT A COEUR.
A CUIRE SANS DECONGELATION à la poêle ou en sauteuse avec un peu de matière grasse et à feu doux pendant 10 minutes ou au four à 150°C pendant 30 minutes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:

ENERGIE :	877 kJ / 211 Kcal
MATIERES GRASSES :	15g
dont acides gras saturés :	5,5g
GLUCIDES :	4,5g
dont sucres :	1g
FIBRES ALIMENTAIRES :	3,0g
PROTEINES :	13g
SEL :	1,00g



(01)03255790003152(15)260311(10)110924

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**

Lundi 28 octobre 2024

Lentilles vinaigrette
Blanc de poulet mayonnaise
Chips
Tomme blanche
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 VINUALEZ