

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**

Jeudi 27 Aout 2026

Concombre persil
Roti de bœuf VBF sauce barbecue
Boules de blé à la thaï
Tomates provençales
St moret
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 bovine, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

EPC_COT_PIECES




(U2)03368270834037171200920(310310027021104396009872

ROSBEEF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot: 4396009872 A consommer jusqu'au 20/09/26 Article :
26.233.8242865501.02 Poids Net : **2.702 kg** 083403

Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré

INGREDIENTS :
Boule de macreuse*97%, arôme naturel, sel.
Traces éventuelles : lait.
*issue de macreuse ou jumeau ou noix de gîte ou TT - TG.

Bœuf : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 522kJ/124kcal; matières grasses 4,0g dont acides gras saturés 1,4g;
glucides 0g dont sucres 0g; protéines 22g; sel 0,74g.

BOEUF : ORIGINE FRANCE
AFNOR NF V 46.003
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir, napper d'une sauce chaude.
Lot : 4396009872 A consommer jusqu'au 20/09/26
A conserver entre 0°C et 4°C

10.4396009872.02702.0



D.L.G.

Restoration
J. de Beaujeu
CS 30018
D Roze sur Sardhe



N : 210030_000985368



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ