



Floirac, le 22/11/2024



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 27 Décembre 2024

Salade coleslaw bio
Blanquette de veau
Penne régate au beurre
Yaourt bio à la vanille

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.

SAUTE VXV EP/BC 60/70 SV FRA
SAUTE VEAU CATEGORIE V - EPAULE/BAS CARRE FRANCA

DECONGELE
2,014 Kg

Conditionné le :
20/12/2024
A consommer jusqu'au :
01/01/2025

Lot : 94512843
Ne :
FRANCE
Eleve :
FRANCE
Abattu :
FRANCE
FR 24053001
Decoupe :
FRANCE
FR 24053001 FR 69273003
FRANCE 33-167-002

A conserver entre 0 et +4°C
A consommer cuit
Issu de matière première décongelée
Ne pas recongeler un produit décongelé

12300066 S08 014 SDE N° OF: 198854
SOGIVIG 2, Avenue des Mondaults 33270 FLOIRAC 934474
Etiquette détachable

FR 33.167.002 CE

SAUTE VXV EP/BC 60/70 SV FRA
SAUTE VEAU CATEGORIE V - EPAULE/BAS CARRE FRA

DECONGELE
1,948 Kg

Conditionné le :
23/12/2024
A consommer jusqu'au :
06/01/2025

Lot : 94520376
Ne :
FRANCE
Eleve :
FRANCE
Abattu :
FRANCE
FR 24053001
Decoupe :
FRANCE
FR 69273003
FRANCE 33-167-002

A conserver entre 0 et +4°C
A consommer cuit
Issu de matière première décongelée
Ne pas recongeler un produit décongelé

12300066 S08 014 SDE N° OF: 199158
SOGIVIG 2, Avenue des Mondaults 33270 FLOIRAC 934474
Etiquette détachable

FR 33.167.002 CE

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

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 28 Décembre 2024

Duo de maïs au thon
Tripes à la mode de Caen carotte
Cantal
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.

	Distribué par POMONA S.A. - PassionFroid 3, avenue du Docteur Ténine 92160 ANTONY www.passionfroid.fr	CODE : 253664												
Tripes à la mode de Caen VBF														
INGRÉDIENTS : Estomacs de bovin (origine France), eau, pieds de bovin (origine France), carottes, vin blanc, oignons, sel, poivre, extraits d'épices, extrait d'ail.		 <p>3 061432 114212</p>												
CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE : À consommer cuit à cœur. Mettre les tripes dans une casserole 15 minutes à petits frémissements. Les tripes doivent être bien chaudes.	À consommer jusqu'au : 14/01/2025													
CONSEIL DE CONSERVATION : À conserver entre 0-4°C. À consommer dans les 24h après ouverture.	Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g	Poids net : 3 kg												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Energie</th> <th>Matières grasses</th> <th>Glucides</th> <th>Fibres alimentaires</th> <th>Protéines</th> <th>Sel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>465 kJ 110 kcal</td> <td>3,6g dont acides gras saturés : 1,8g</td> <td><0,5g dont sucres <0,5g</td> <td><0,5g</td> <td>19g</td> <td>1,1g</td> </tr> </tbody> </table>	Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	465 kJ 110 kcal	3,6g dont acides gras saturés : 1,8g	<0,5g dont sucres <0,5g	<0,5g	19g	1,1g	Numéro de lot : 24338	
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel									
465 kJ 110 kcal	3,6g dont acides gras saturés : 1,8g	<0,5g dont sucres <0,5g	<0,5g	19g	1,1g									

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ