

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 28 août

Radis beurre
Rôti de bœuf sauce barbecue
Tomates provençale
Liégeois vanille 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.

EPC CDT_PIECES

FR
72.253.002
CE

D.L.G.
Es pri Restauration
ZI. de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe

3 368270 001736
N : 210030.00068957

(02)03368270001736(17)250311(3103)002176(10)4395009545

ROTI DE BOEUF FR CUIT BIOLOGIQUE
FR 72.253.002 CE ORIG : FR

Lot : 4395009545 A consommer jusqu'au 11/09/25 Article :
25.224.8229474101.99 Poids Net **2.136 kg** 096810

Rôti de boeuf assaisonné, cuit, réfrigéré.

INGREDIENTS
Viande de boeuf biologique* 97%, sel, poivre*.
* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Certifié ECOCERT FR-BIO-01

Boeuf : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 475kJ/113kcal; matières grasses 3,6g dont acides gras saturés 1,2g;
glucides 0g dont sucres 0g; protéines 20g; sel 0,63g.

Agriculture UE / non UE

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 et napper d'une sauce chaude.
Lot : 4395009545 A consommer jusqu'au 11/09/25

A conserver entre 0°C et 4°C

10.4.336009545.02136.0

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINALEZ