

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 Février 2026

Asperges vinaigrette
Sauté de mouton provençal
Salsifis persillade
Bleu douceur
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.

BIGARD CASTRES 81100 CASTRES

Lot : 03994326
Pesée: 34534091

Article : 034393 03 00

SAUTE MOUTON 60G

ISSU D'EPAULE GIGOT CARRE COLLIER

MOUTON ORIGINE FRANCE

OVIN

Quantité : 1

Poids net : 2.580 kg

Date d'abattage : 06/02/26 au 17/02/26

Date de conditionnement: 19/02/26

A consommer jusqu'au: 06/03/26

NAISSANCE: FRANCE

ELEVAGE: FRANCE

ABATTAGE: FRANCE

DESOSAAGE: FRANCE

ABATTAGE: FR 81 065 001CE

DESOSAAGE: FR 81 065 001CE



503345340911



503345340911

A conserver entre 0 et 4 C

Mo: 2603 FR

Bon appetit.

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 : erythorbate de sodium. Viande de porc origine France. Pouvant contenir de la moutarde.

CONSERVATION : A conserver entre 0°C et +4°C. A consommer cuit à cœur. A consommer rapidement après ouverture. A consommer jusqu'au / Lot : voir sur l'emballage. Conditionné sous atmosphère protectrice.

MODE D'EMPLOI : A cuire 5 minutes à la poêle ou à la cocotte.

EMB 22093C
COOPERL - BP 60328
22403 LAMBALLE ARMOR CEDEX
www.cooperl-lamballearmor.fr

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
Pour 100g	
Energie	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



Le chef de Production
Erik VINUALEZ