



Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

Floirac, le 04/07/2025



INFORMATION A L'ATTENTION DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES

Lundi 28 Juillet 2025

Betteraves bio vinaigrette
Emincé de bœuf au pesto rouge VBF
Steak de pois blé sauce tomate
Pommes de terre persillées
Kiri bio/fromage
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.

PAUVRE EN SEL

EPC CDT PIECES

3 368270 834440

N : 24420078 000022140

D.L.G.

PAUVRE EN SEL

ESPI RESTAURATION
ZI. de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe

EMINCE DE BOEUF FR CUIT P/S

FR 72.253.002 CE

Lot : 4395007997

Article : 14/08/25

Poids Net : **1.991 kg**

083444

INGREDIENTS :
Viande de bœuf 84%, eau, amidon transformé, oignon, arôme naturel, stabilisants : E450 et E451, huile de colza, épices, aromate.

Boeuf : Origine France

PAUVRE EN SEL

VALBURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 844kJ/202kcal; matières grasses 10g dont acides gras saturés 4,5g; glucides 1,5g dont sucres 0g; protéines 26g; sel 0,21g.

Réchauffage dans son emballage : bain marie ou four vapeur : 65 à 75 mn. Egoutter les morceaux de viande, incorporer les morceaux dans une sauce d'accompagnement et laisser mijoter.

Lot : 4395007997 A conserver jusqu'au 14/08/25

A conserver entre 0°C et 4°C

IN 4395007997 (119910)

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

Floirac, le 04/07/2025



INFORMATION A L'ATTENTION DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES

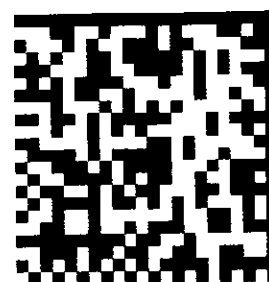
Lundi 28 juillet 2025

Melon
Wings de poulet
Chips
St Moret
Gourde lactée vanille
Pâte à tartiner

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.

COQ AILES NATURE 5K IOF MC CG

22708457



09/03/2026

PROD. COLIS 200 / CHEMBAD / G027 / 11/09/24 12:38
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

A conserver à : -18°C
A consommer de préférence avant le :

Produit surgelé le :
Date de production : 11/09/2024, O:24 255

LOT : 044255858635
GTIN : 93230891757138



8520 SAINT RULON
CS 3001
ARNE SJS
Fabriqué par :

Fabrique dans un atelier qui utilise : soja, lait, oeuf,
oeuf, moutarde.

INGREDIENTS :
Mandons de poulet (origine : France), sirop de glucose,
sel, farine de blé, fibre de blé, arôme naturel.
105g de mandons de poulet mis en œuvre pour 100g de produit
net.

MODES DE PREPARATION :
Sans décongélation en brique polyprol + 3
Au micro-ondes 650 w dans un contenant avec
un peu d'eau et couvert d'un film alimentaire.

Mandons de poulet traités en salaison, cuits, surgelés.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

Bon appétit.



Poids net : 5,000 kg

Énergie :	827 kJ / 198 kcal
Matières grasses :	10 g
dont acides gras saturés :	2,8 g
Glycides :	6,1 g
dont sucres :	0 g
Fibres alimentaires :	1,5 g
Protéines :	20 g
Sel :	1,1 g

Poids net :

(01)93230891757138(13103)005000(15)260309(10)044255858635

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