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

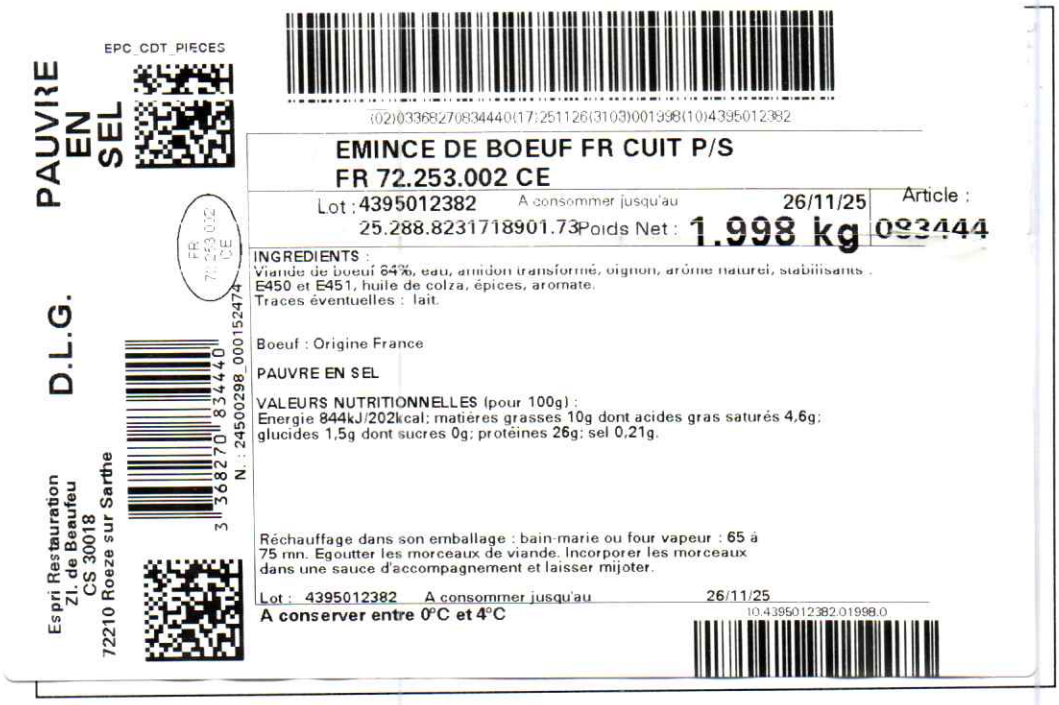
Floirac, le 16/09/2025

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

Mardi 28 Octobre 2025

Taboulé bio
Emincé de bœuf VBF au pesto rouge
Crousti fromage
Haricots verts persillade
CL : Kiri/ Fruit
F : Camembert bio/ 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.


(02)03368270834440(17)251126(3103)001998(10)4395012382
EMINCE DE BOEUF FR CUIT P/S
FR 72.253.002 CE
Lot : 4395012382 A consommer jusqu'au 26/11/25 Article :
25.288.8231718901.73 Poids Net : 1.998 kg 083444
INGREDIENTS :
Viande de boeuf 64%, eau, amidon transformé, oignon, arôme naturel, stabilisants : E450 et E451, huile de colza, épices, aromate.
Traces éventuelles : lait.
Boeuf : Origine France
PAUVRE EN SEL
VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 844kJ/202kcal; matières grasses 10g dont acides gras saturés 4,6g; 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 : 4395012382 A consommer jusqu'au 26/11/25
A conserver entre 0°C et 4°C
(10)4395012382.01998.0
EPC_CDT_PIECES
PAUVRE EN SEL
D.L.G.
FR 72.253.002 CE
N. : 24500298_000152474
3 368270 834440
Espri Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ