

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 29 Mai 2026**

Concombre persil
Rôti de porc au jus
Pané de blé emmental épinards
Haricots verts bio persillade
Yaourt bio vanille/ laitage


*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.*

EPC\_CDT\_PIECES





**D.L.G.**

Esprit Restauration  
ZI de Beaufeu  
CS 30018  
72210 Roeze sur Sarthe



N : 25260148.000122135





102103583610102220311712606121310310620131104330105354


**ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT  
ISSU DE VIANDE DE PORC FR CE2**

Lot : 4396005854    A consommer jusqu'au 12/06/26    Article :  
26.133.8239572001.79    Poids Net : **2.073 kg 150837**

Rôti carré filet de porc fr ce2, assaisonné, cuit, réfrigéré.  
INGREDIENTS :  
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail.  
Traces éventuelles : lait.  
Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :  
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6,6g dont acides gras saturés 2,7g;  
glucides 1,1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1,0g.

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min à 90°C) ou à air pulsé (4 min à 160°C) avant de servir. Mapper d'une sauce bien chaude.  
Lot : 4396005854    A consommer jusqu'au 12/06/26  
**A conserver entre 0°C et 4°C**



FR 72 253 002 UE

10:4396005854.02073.0

**Bon appétit.**

Le chef de Production  
**Erik VINUALEZ**