

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**

Mardi 29 septembre 2026

S : Melon
S : Daube
S : Haricots verts persillade
S : Yaourt bio sucre de canne/produits laitiers
E : Raviolis
E : Compote/ Madeleine

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.



VIGNASSE et DONNEY (FR 64.061.005 CE)
SAUTE DE BOEUF LABEL ROUGE
ABATTAGE : FR 40.119.005 CE / DECOUPE : FR 64.061.005 CE
NE : FR. ELEVE : FR. ORIGINE : France.
TEMPERATURE DE CONSERVATION ENTRE 0°C ET +4°C
Lot : 232660049
Emballé le 23/09/26 A consommer jusqu'au : 08/10/26
poids net : 5,035kg
2 715601 050351



Lardons Crus Fumés
ACCOMPAGNEMENTS : SALADE, OMELETTE, QUICHE, CUIT À CŒUR, 5 MIN
LARDONS CRUS FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE
INGRÉDIENTS : Poitrine de porc 85%, eau, sel, conservateurs : lactate de potassium et nitrite de sodium ; dextrose, antioxydant : érythorbate de sodium. Viande de porc origine France. Poussant 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.
Poids net : 1kg (FR 22.093.001 CE)
64120916 EMB 22093C COOPERL - BP 60328 22403 LAMBALLE ARMOR CEDEX www.coopersaisonsfoodservice.fr



env. **20** PORTIONS DE 50 g
LE PORC FRANÇAIS
3 273625 858531

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