



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'ELÈVES**

Lundi 30 Décembre 2024

Gauf dur bio mayonnaise
Emincé de bœuf au pesto rouge
Haricots beurre persillade
Rondelé aux noix
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.

EMINCE DE BOEUF FR CUIT P/S
FR 72.253.002 CE
Lot: 4394015442 A consommer jusqu'au 22/01/25
Article : 083444

PAUVRE EN SEL
Energie 84KJ/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: 4394015442 A consommer jusqu'au 22/01/25
A conserver entre 0°C et 4°C

PAUVRE EN SEL

D.L.G.

Espri Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30618
72210 Rozeze sur Sarthe

EPC CDT PIÈCES

Bon appétit.

Le chef de Production
ERIK VINVALEZ

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



Floirac, le 22/11/2024