



Floirac, le 20/01/2025



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 4 Mars 2025

Crêpe au fromage
Rôti de poitrine de veau persillée
Carotte à la mexicaine
Gouda 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.

550



(02)0338270417568(17)250318(3103)0/1954(10)4395001856

RÔTI DE VEAU CUIT FARCI PERSILLE
FR 72.253.002 CE ORIG:UE

Lot : 4395001856 A consommer jusqu'au 18/03/25 Article :
25.42.82222567.51 Poids Net **1,954 Kg** **041756**

Rôti de veau traité en salaison, assaisonné, farci au persil, cuit, réfrigéré

INGREDIENTS
Viande de veau 42%, farce (viande de porc 35%, échalote, CREME, OEUF, féculé, eau, persil 1%, arômes, gélatine de boeuf, sel, aromate, poudre de LAIT entier, protéines de LAIT (dont LACTOSE), épices, stabilisants : E450 et E451, antioxydant : E301), eau, amidon transformé, sel, arôme naturel, stabilisants : E450 et E451, antioxydant : E301, poivre. Pourcentages exprimés sur le total de la recette.

Veau : Origine UE, Porc : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)
Energie 696kJ/167kcal; matières grasses 9,1g dont acides gras saturés 3,8g; glucides 3,9g dont sucres 0,7g; protéines 18g; sel 1,1g.

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four moyen (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 150°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.

Lot : 4395001856 A consommer jusqu'au 18/03/25
A conserver entre 0°C et 4°C

10.4395001856019540



D.L.G.
FR 72.253.002 CE
Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Rozeze sur Sarthe

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



Floirac, le 27/02/2025



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

Mercredi 5 Mars 2025

Tartithon
Wings de poulet
Chips
Compote

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 IQF MC CG

Manchons de poulet traités en salaison, cuits, surgelés.

22708457

Fabriqué par :
ARRIVE SAS
CS 3001
85290 SAINT PULGENT
FRANCE



GTIN : 93230891757138

LOT : 044255856635

Date de production :

11/09/2024; Q:24 255

Produit surgelé le :

11/09/2024

A consommer de préférence avant le :

09/03/2026

A conserver à : -18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

PROD_COLIS_200 / CHEMBAD / G027 / 11/09/24 12:38



INGRÉDIENTS :

Manchons de poulet (origine : France), sirop de glucose, sel, farine de BLE, fibre de blé, arôme naturel.

106g de manchons de poulet mis en œuvre pour 100g de produit fini.

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

MODES DE PRÉPARATION :

Sans décongélation en barquette polypropyl + 3.
Au micro-ondes 650 w dans un contenant avec un peu d'eau et et couvert d'un film alimentaire.

Valeurs nutritionnelles (g/100g) :	
Énergie :	827 kJ / 198 kcal
Matières grasses :	10 g
dont acides gras saturés :	2,8 g
Glucides :	6,1 g
dont sucres :	0 g
Fibres alimentaires :	1,5 g
Protéines :	20 g
Sel :	1,1 g

Poids net :

5,000 kg



(01)93230891757138(3103)005000(15)260309(10)044255856635

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



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**

Mercredi 5 Mars 2025

Concombre maïs
Cassoulet
CL : Liégeois vanille caramel
F : Liégeois au café

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.

EPC_GDT_PIECES



102103582510001134(17)250419(3103)002651(10)4395002032
PALETTE DE PORC FR DEMI-SEL CUITE

4395002032

A consommer jusqu'au

19/04/25

Article :

25.48.8223061001.78 Poids Net: **2.651 kg** 122229

Palette de porc traitée en salaison, cuite, réfrigérée.

INGREDIENTS :

Palette de porc désossée 87%, eau, dextrose, sel, sel nitrité (sel, conservateur : E250), stabilisants : E 450 et E 451, antioxydant : E 301, épaississant : E407, poivre blanc.

Porc : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 693kJ/166kcal; matières grasses 9.8g dont acides gras saturés 3.8g;
glucides 2.4g dont sucres 1.9g; protéines 17g; sel 1.8g.

froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé

Lot: 4395002032 A consommer jusqu'au
A conserver entre 0°C et 4°C

19/04/25

10.4395002032.02651.0



D.L.G.

Espi Restauration
Zi. de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze-sur-Sarthe



11065

LARDONS FUMES
Lardons fumés au bois de hêtre

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINALEZ

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

