

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**

Samedi 7 Septembre 2024

Rillettes de thon
Tripes à la mode de Caen-Carotte
Brie
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.

	Distribué par POMONA S.A. - PassionFroid 3, avenue du Docteur Ténine 92160 ANTONY www.passionfroid.fr	CODE : 253664																		
	Tripes à la mode de Caen VBF																			
INGRÉDIENTS : Estomacs de bovin (origine France), eau, pieds de bovin (origine France), carottes, vin blanc, oignons, sel, poivre, extraits d'épices, extrait d'ail. CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE : À consommer cuit à cœur. Mettre les tripes dans une casserole 15 minutes à petits frémissements. Les tripes doivent être bien chaudes. CONSEIL DE CONSERVATION : À conserver entre 0-4°C. À consommer dans les 24h après ouverture.	FR 76.400.001 CE	 3 061432 114212																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g</th> </tr> <tr> <th>Energie</th> <th>Matières grasses</th> <th>Glucides</th> <th>Fibres alimentaires</th> <th>Protéines</th> <th>Sel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>465 kJ 110 kcal</td> <td>3,6g dont acides gras saturés : 1,8g</td> <td><0,5g dont sucres <0,5g</td> <td><0,5g</td> <td>19g</td> <td>1,1g</td> </tr> </tbody> </table>	Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g						Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel	465 kJ 110 kcal	3,6g dont acides gras saturés : 1,8g	<0,5g dont sucres <0,5g	<0,5g	19g	1,1g	À consommer jusqu'au : 07/10/2024 Numéro de lot : 24239	Poids net : 3 kg
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g																				
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel															
465 kJ 110 kcal	3,6g dont acides gras saturés : 1,8g	<0,5g dont sucres <0,5g	<0,5g	19g	1,1g															

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ