



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

**Samedi 8 Mars 2025**

Sardine à l'huile
Rôti de bœuf mayonnaise
Endives braisées
Bleu douceur
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)03368270834037(17)250313(3103)002793(10)4395001804

**ROSBEEF MACREUSE FR CUIT**  
**FR 72.253.002 CE ORIG:FR**

Lot : 4395001804 A consommer jusqu'au 13/03/25 Article :  
25.42.82227954.32 Poids Net **2,793 Kg** **083403**

Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré  
INGREDIENTS :  
Boule de macreuse 97%, arôme naturel, sel.

Boeuf Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)  
Energie 522kJ/124kcal, matières grasses 4,0g dont acides gras saturés 1,4g,  
glucides 0g dont sucres 0g, protéines 22g, sel 0,74g.

BOEUF - ORIGINE FRANCE  
AFNOR NE V 48.003  
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au tour mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 180°C) avant de servir, napper d'une sauce chaude.

Lot 4395001804 A consommer jusqu'au 13/03/25  
A conserver entre 0°C et 4°C



10 439500180402793

D.L.G.  
FR 72.253.002 CE

Espri Restauration  
ZI de Br-aufeu  
CS 300 B  
72210 Roeze sur Saithie



**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