

Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

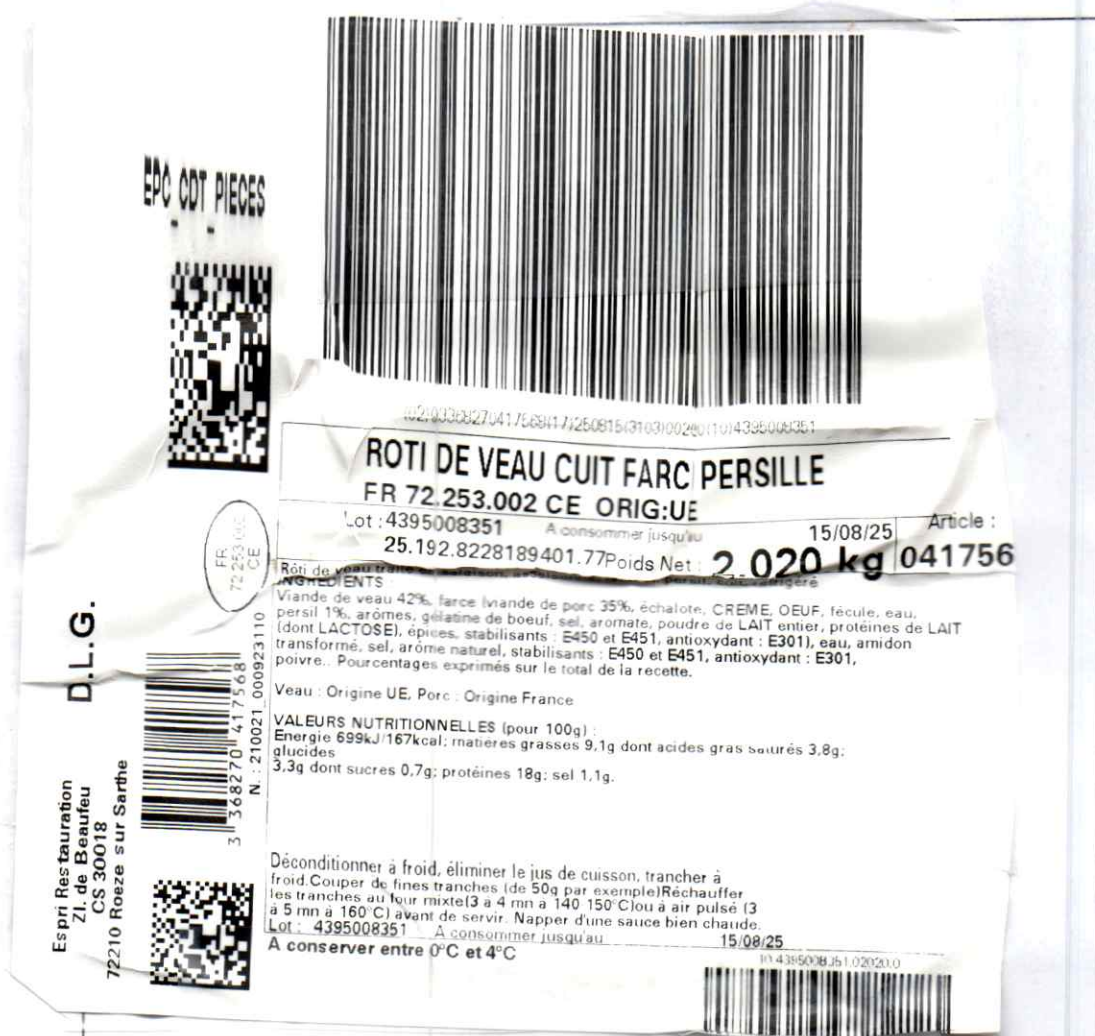
**INFORMATION A L'ATTENTION
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES**

Jeudi 14 août

Concombre persil
Roti de poitrine de veau farci persillée
Tomate à la provençale
Gouda bio / fromage
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.



EPICOT PIECES

FR 72.253.002 CE

ROTI DE VEAU CUIT FARC PERSILLE
FR 72.253.002 CE ORIG:UE

Lot : 4395008351 A consommer jusqu'au 15/08/25 Article : 25.192.8228189401.77 Poids Net : **2.020 kg** 041756

INGREDIENTS :
Viande de veau 42%, farce (viande de porc 35%, échalote, CREME, OEU, fécule, 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 699kJ/167kcal; matières grasses 9,1g dont acides gras saturés 3,8g; glucides 3,3g dont sucres 0,7g; protéines 18g; sel 1,1g.

Deconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.

Lot : 4395008351 A consommer jusqu'au 15/08/25
A conserver entre 0°C et 4°C

D.L.G.

Espri Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe

FR 72.253.002 CE
N : 210021 000923110
3 368270 417568

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ