


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 26 décembre 2023

Tartithon
Lasagne bolognaise
Saint Nectaire
Orange

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.



L'Assiette du Jour

Lasagne à la bolognaise à la viande VBF 24% surgelé

Lasagne à la bolognaise à la viande VBF 24% - surgelées

FR Ingrédients : Viande bovine Française 24%, pâtes précuites (semoule de blé dur, eau, oeuf entier en poudre, sel), eau, lait entier rehydraté (eau, lait entier en poudre), coulis de tomates, concentré de tomates, carottes, oignons, mozzarella (lait), farine de blé, amidon modifié de pomme de terre, amidon modifié de maïs, sucre, sel, ail, huiles végétales (colza et /ou tournesol), arôme (contient gluten), aromates, arôme naturel de poivre, épices, arôme naturel (contient lait).

Traces possibles de : crustacés, poissons, mollusques, céleri, graine de sésame, moutarde, fruits à coque et soja.

Conseils de préparation : Sans décongélation préalable. Au four traditionnel : Préchauffer le four pendant environ 10 minutes à 180°C. Oter le film protecteur et placer la barquette encore congelée sur une grille à mi-hauteur du four. Laisser cuire 45 minutes à 180°C. Laisser reposer quelques instants avant de servir.

Conservation : * 24 heures au réfrigérateur (+3/+6°C). ** 2 à 3 jours dans le compartiment à glace de votre réfrigérateur (-12°C). *** Plusieurs mois au congélateur (-18°C) jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur le film. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ