

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 18 Décembre 2024

Lentille vinaigrette
CL :Boules d'agneau sauce épices du soleil
Riz basmati
Cantal
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.



BOULE A L'AGNEAU

Réf : | Préparation hachée de viande d'agneau, protéines de soja, viande de mouton et viande de dinde, surgelée

315

pièces de
30 g environ

Produit surgelé à conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé
Ne peut être vendu séparément
GELAE - RD928
76340 FOUCHARMONT

Poids
net: **5 kg**

Date de surgélation (N° de lot)
20/11/2024
A consommer de préférence avant le
20/05/2026

Ingédients : Viande d'agneau (20%) (origine UE ou hors UE), protéines de SOJA réhydratées (20%), eau, viande de volaille (16,9%) (origine UE), viande de mouton (16%) (origine UE ou hors UE), chapelure de BLE (farine de BLE, sel), gras d'ovine (1,5%), fibre de bambou, sel, ail, poivre.

Mise en oeuvre : A CONSOMMER CUIT A COEUR.
A CUIRE SANS DECONGELATION à la poêle ou en sauteuse avec un peu de matière grasse et à feu doux pendant 10 minutes ou au four à 150°C pendant 30 minutes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

ENERGIE	877 kJ / 211 kcal
MATIERES GRASSES	16g
dont acides gras saturés	55g
GLUCIDES	45g
dont sucres	1g
FIBRES ALIMENTAIRES	30g
PROTEINES	13g
SEL	1,00g



(01)03255790003152(15)260520(10)201124

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

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 18 Décembre 2024

Lentille vinaigrette
Foyers : Sauté de mouton provençal
Riz basmati
Cantal
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.



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ