

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



**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**