



Floirac, le 16/11/2023



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 5 décembre 2023**

Carottes vinaigrette
Rôti de porc au jus
Petits pois à la française
Yaourt bio à la fraise

*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.*

**ROTI DE PORC CARRE FILET CUIT FRANCE  
FR 72.253.002 CE AFNOR / ASSAISONNE**

Lot : 4393015055 A consommer jusqu'au 24/12/23 Article :  
23.328.82060282.05 Poids Net : **1.701 kg** 033380

Rôti de porc assaisonné, cuit, réfrigéré  
INGREDIENTS :  
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail.

Porc : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :  
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6,6g dont acides gras saturés 2,7g;  
glucides 1,1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1,0g.

AFNOR NF V 46.003

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min à 90°C) ou à air pulsé (4 min à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.  
Lot : 4393015055 A consommer jusqu'au 24/12/23

**ROTI DE PORC CARRE FILET CUIT FRANCE  
FR 72.253.002 CE AFNOR / ASSAISONNE**

Lot : 4393014961 A consommer jusqu'au 23/12/23 Article :  
23.327.82050585.43 Poids Net : **3.320 kg** 033380

Rôti de porc assaisonné, cuit, réfrigéré  
INGREDIENTS :  
Carré filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel d'ail.

Porc : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :  
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6,6g dont acides gras saturés 2,7g;  
glucides 1,1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1,0g.

AFNOR NF V 46.003

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min à 90°C) ou à air pulsé (4 min à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.  
Lot : 4393014961 A consommer jusqu'au 23/12/23

Lardons fumés  
au bois de hêtre

**Ingédients - ingrediënten**

Poitrine de porc 88% (origine UE), eau, sel, sirop de glucose, acidifiants : acétate de sodium et lactate de potassium, antioxydant : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.

Transformé en France à partir de viande d'origine UE

**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