

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 06 Février 2024

Concombre ciboulette
Rôti de porc au jus
Epinard béchamel au fromage bio
Yaourt bio au sucre de canne

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 : 4394001092 A consommer jusqu'au 23/02/24 Art
24.24.82078335.03 Poids Net : **2.199 kg 033**

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 : 4394001092 A consommer jusqu'au 23/02/24
A conserver entre 0°C et 4°C

D.L.G.
Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Rozeze sur Sarthe

N° : 210030_000792181

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ