

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 07 Février 2024

Rillette de thon
Daube carotte
Gouda bio
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.

BOURG COL/BCO BF 40/60 SV2K NA
VBF-COLLIER/BASSE COTE-VIANDE NOUVELLE AQUITAINE

1,926Kg

Conditionné le : 30/01/2024
A consommer jusqu'au : **13/02/2024**

Lot : 94051310
Ne : FRANCE
Eleve : FRANCE
Abattu : FRANCE
87-085-001
Decoupe : FRANCE
FRANCE 33-167-002

A conserver entre 0 et +4°C
A consommer cuit

BOURG COL/BCO BF 40/60 SV2K NA
VBF-COLLIER/BASSE COTE-VIANDE NOUVELLE AQUITAINE

1,994Kg

Conditionné le : 01/02/2024
A consommer jusqu'au : **15/02/2024**

Lot : 94053278
Ne : FRANCE
Eleve : FRANCE
Abattu : FRANCE
87-085-001
Decoupe : FRANCE
FRANCE 33-167-002

A conserver entre 0 et +4°C
A consommer cuit

LARDONS FUMES
Lardons fumés au bois de hêtre

Ingredients - 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