

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**

Vendredi 09 Février 2024

E : Nems au poulet
F : Nems au poulet et samossa curry coco
Emincé de poulet Tériyaki
Poêlée de nouilles asiatique
Litchis au sirop

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.

20 NEMS AU POULET 65G

Galettes de riz frites, garnies d'une farce à la viande de poulet.

Ingédients : Nems 65g : galette de riz 34,5% (eau, farine de riz, huile de tournesol, sel), viande de poulet 22,9% (origine : UE), vermicelle de pois réhydraté, carotte, oignon, champignon noir réhydraté, oignon deshydraté, fibre de bambou, sel, sauce au SOJA (eau, graines de SOJA, sel, farine de BLE), poivre, Huile de tournesol. Pourcentages exprimés sur les nems avant friture. Traces possibles de poissons, crustacés, mollusques, lait, œuf, moutarde, céleri et graines de sésame.



**8 galettes de blé à base de viande de poulet, coco et curry 25g
+ 1 sauce aigre douce 20g.**

Ingédients :

* Samossas poulet coco curry : Galette de BLE 37% (eau, farine de BLE, huile de tournesol, blanc d'ŒUF en poudre, sel, curcuma, émulsifiant : lécithine de colza), oignon, viande poulet 15,8% (origine : France), eau, LAIT demi-écrémé, huile de tournesol, protéine de SOJA texturée, chapelure (farine de BLE, sel), noix de coco râpée 2,2%, amidon de maïs, coriandre, sel, pâte de curry verte 0,3% (piment vert, coriandre, citron, sel, ail, échalote, gingembre, cumin), sucre.

Emincés de cuisse de poulet sans os sans peau 2,5kg
classe A, produit frais

Produit frais, Classe A- Origine France



A CONSOMMER
JUSQU'AU :
15/02/2024

A consommer rapidement après ouverture.
A savourer cuit à cœur
A conserver entre 0°C et +4°C
ARRIVE S.A.S. - 85250 ST FULGEAT

POIDS NET,
CE
85.215.001
FR
2,494kg

Bon appetit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ