



Floirac, le 21/11/2024



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 10 Décembre 2024

Carotte bio vinaigrette
Rôti de bœuf VBF cornichon
Haricots plats d'Espagne tex Mex
E : Liégeois vanille caramel
F : Mousse au citron

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.

<p>ROSBEUF MACREUSE FR CUIT FR 72.253.002 CE ORIG:FR Lot : 4394014730 A consommer jusqu'au 28/12/24 24.333.8219806001.67 Poids Net : 2.698 kg</p> <p>Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré INGREDIENTS : Boule de macreuse 97%, arôme naturel, sel.</p> <p>Boeuf : Origine France</p> <p>VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) : Energie 522kJ/124kcal; matières grasses 4,0g dont acides gras saturés 1,4g; glucides 0g dont sucres 0g; protéines 22g; sel 0,74g.</p> <p>BOEUF : ORIGINE FRANCE AFNOR NF V 46.003 Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir, napper d'une sauce chaude. Lot : 4394014730 A consommer jusqu'au 28/12/24</p>	<p>ROTI DE BOEUF FR CUIT BIOLOGIQUE FR 72.253.002 CE ORIG : FR Lot : 4394013980 A consommer jusqu'au 14/12/24 24.319.8219207401.29 Poids Net : 1.782 kg</p> <p>Rôti de bœuf assaisonné, cuit, réfrigéré. INGREDIENTS : Viande de bœuf biologique* 97%, sel, poivre*. Ingrédients issus de l'agriculture biologique</p> <p>Certifié ECOCERT FR-BIO-01</p> <p>Boeuf : origine France</p> <p>VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) : Energie 475kJ/113kcal; matières grasses 3,6g dont acides gras saturés 1,2g; glucides 0g dont sucres 0g; protéines 20g; sel 0,63g.</p> <p>Agriculture UE / non UE</p> <p>Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir et napper d'une sauce chaude. Lot : 4394013980 A consommer jusqu'au 14/12/24</p>
---	--

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

