

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 11 Février 2025**

Carotte bio vinaigrette
Rôti de bœuf cornichon
Purée de céleri bio
Yaourt bio abricot framboise

*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.*

<b>ROSBEEF MACREUSE FR CUIT</b>			
<b>FR 72.253.002 CE ORIG:FR</b>			
Lot : 4395001516	A consommer jusqu'au	06/03/25	Article
25.35.82225555.56	Poids Net	<b>3,096 Kg</b>	<b>083403</b>
Rôti de boeuf, assaisonné, cuit, réfrigéré			
INGREDIENTS :			
Boule de macreuse 97%, arôme naturel, sel			
Boeuf : Origine France			
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			
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			
chauffant à 180°C avant de servir, napper d'une sauce chaude.			

**Bon appétit.**

Le chef de Production  
**Erik VINUALEZ**