



Floirac, le 16/11/2023



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**

Jeudi 14 décembre 2023

| |
|---------------------------|
| Carottes vinaigrette |
| |
| Rôti de bœuf mayonnaise |
| Haricots verts persillade |
| |
| Yaourt |

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.

ROSBEEF MACREUSE VF CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR
 Lot : 4393015588 A consommer jusqu'au 04/01/24 Article :
 23.339.82062618.15 Poids Net : **3.114 kg** 083403

Rôti de bœuf, 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
 pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir, napper d'une sauce chaude
 Lot : 4393015588 A consommer jusqu'au 04/01/24
 A conserver entre 0°C et 4°C

ROSBEEF MACREUSE VF CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR
 Lot : 4393015224 A consommer jusqu'au 28/12/23 Article :
 23.332.82050687.00 Poids Net : **2.310 kg** 083403

Rôti de bœuf, 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
 pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir, napper d'une sauce chaude
 Lot : 4393015224 A consommer jusqu'au 28/12/23
 A conserver entre 0°C et 4°C

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

