


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**

Lundi 15 Avril 2024

Haricots verts à la niçoise
Sauté de porc à la provençale
Tortis au beurre
CL : Rondelé aux noix / Fruit
F : Camembert / 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.

<p>LARDONS FUMES Lardons fumés au bois de hêtre</p> <p>Ingédients - Ingrediënten Poitrine de porc 88% (origine UE), eau, sel, sirop de glucose, acidifiants : acétate de sodium et lactate de potassium, antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Transformé en France à partir de viande d'origine UE</p>	<p>SVLOT - CBS</p> <p>SAUTE DE PORC 2kg VPF</p> <p>TYPE : PORC FR NAISSANCE : FRANCE ELEVAGE : FRANCE ABATTAGE : FRANCE ABATTOIR : F 0313B017 DECOUPE : F 07005253 NUMERO DE LOT : 343402 DATE D'EMBALLAGE : 09/04/24 POIDS NET : 5.040 KG CONSOMMER JUSQU'AU : 24/04/24</p> <p>FR 47 323 331 CE</p> <p>CONSERVEZ ENTRE 0°C et 4°C</p>  <p>(3103)005040(10)343402</p>
--	---

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ