



Floirac, le 04/11/2024



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**

Vendredi 15 Novembre 2024

Pizza emmental, mozzarella et Cantal AOP
Rôti de porc au jus
Flageolets
Gouda bio
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.

ROTI PORC FR AFNOR CUIT ISSU DE VIANDE DE PORC LABEL ROUGE Lot : 4394013659 A consommer jusqu'au 01/12/24 Article : 24.311.82191647.89 Poids Net 2,014 Kg 037869	LARDONS FUMES Lardons fumés au bois de hêtre
Rôti de porc cuisiné, cuit, réfrigéré INGREDIENTS : Viande de porc Label Rouge 97%, oignons, sel, huile de colza, poivre, persil, thym, laurier Porc Origine France VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) Energie 613kJ/146kcal; matières grasses 6,0g dont acides gras saturés 2,4g; glucides 0g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 0,45g.	Ingédients + Ingédienten Poirine de porc 88% (origine UE), eau, sel, sirop de glucose, acidifiants : acétate de sodium et lactate de potassium, antioxydant : rhytholite de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Transformé en France à partir de viande d'origine UE
ORIGINE PORC : FRANCE	

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

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**

Samedi 16 Novembre 2024

Sardine à l'huile
Foies de poulet persillade
Choux de Bruxelles aux pommes
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.



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ