

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 Mars 2024**

Asperges vinaigrette
Gigot d'agneau au jus
Flageolets
Bleu douceur
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.*

**LARDONS FUMES**

Lardons fumés au bois de hêtre

**Ingredients - 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

**GIGOT D'AGNEAU CUIT SANS OS  
FR 72.253.002 CE Elevé Abattu : NZ**

Lot : 4394002869 A consommer jusqu'au 04/04/24 Article :  
24.65.82094735.22 Poids Net : **1.557 kg** 033371

Gigot d'agneau assaisonné, cuit, réfrigéré

**INGREDIENTS**

Gigot d'agneau 97%, arômes naturels, sel, laurier, thym, arôme naturel d ail.

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :**

Energie 543kJ/129kcal; matières grasses 5.1g dont acides gras saturés 2,0g; glucides 0,8g dont sucres 0g; protéines 20g; sel 1,2g.

Elevé Abattu : NOUVELLE ZELANDE  
AFNOR NF V 46.003

COUPER DE FINES TRANCHES A FROID ET NAPPER D'UNE SAUCE BIEN CHAUDE

Lot : 4394002869 A consommer jusqu'au 04/04/24  
A conserver entre 0°C et 4°C

10.4394002868.01557.0

**Bon appétit.**

Le chef de Production  
**Erik VINALEZ**