

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 17 Juillet 2025**

*Repas du jour et Pique nique*

Radis beurre
Blanc de poulet sauce Barbecue
Tortillas pommes de terre oignons
Lentilles vinaigrette
Gouda bio/Fromage
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**



Floirac, le 01/07/2025



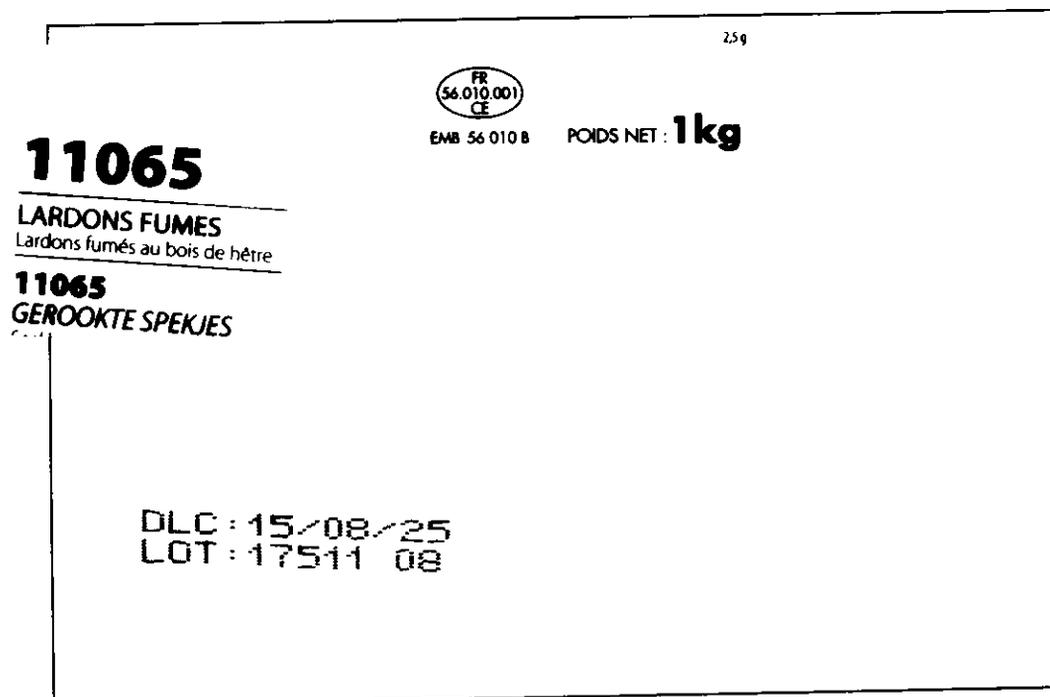
Avenue Marcel Paul  
33270 Floirac  
Tel 05 56 48 81 60  
Affaire suivie par : EV-GD

**INFORMATION A L'ATTENTION  
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES**

**Vendredi 18 Juillet 2025**

Tomate persil
Filet de poisson sauce Normande
Filet de poisson sauce Champignons
Coquille au Beurre
Yaourt bio à la Fraise

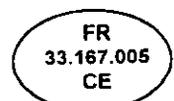
*La viande utilisée dans la confection de ce menu a été contrôlée lors de sa réception au sein de la Cuisine Centrale du SIREC et est conforme à la réglementation en vigueur sur la traçabilité de la filière viande, comme l'atteste la reproduction de l'étiquette du lot fourni.*



**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





Floirac, le 04/07/2025



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 19 Juillet 2025**

Tarte tomate chèvre basilic
Tripes à la mode de Caen PDT
Brie
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.*



Distribué par  
POMONA S.A.-PassionFroid  
3, avenue du Docteur Ténine  
92160 ANTONY  
www.passionfroid.fr

CODE : 253664

---

Tripes à la mode de Caen VBF



---

**INGRÉDIENTS :**  
Estomacs de bovin (origine France), eau, pieds de bovin (origine France), carottes, vin blanc, oignons, sel, poivre, extraits d'épices, extrait d'ail.

**CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE :**  
À consommer cuit à cœur. Mettre les tripes dans une casserole 15 minutes à petits frémissements. Les tripes doivent être bien chaudes.

**CONSEIL DE CONSERVATION :**  
À conserver entre 0-4°C. À consommer dans les 24h après ouverture.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g					
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
465 kJ	3,6g dont acides gras saturés : 1,8g	<0,5g dont sucres <0,5g	<0,5g	19g	1,1g

FR  
76.400.001  
CE



3 061432 114212

---

À consommer jusqu'au :  
**15/08/2025**

Numéro de lot :  
**25185**



**Poids net :**  
**3 kg**

**Bon appétit.**

Le chef de Production  
**Erik VINUALEZ**

