

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 17 Août 2024

Sardine à l'huile
Boudin aux pommes
Carotte paysanne
Cantal
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.

BOUDIN NOIR A L'ANCIENNE X 10

FR
53.107.002
CE

INGREDIENTS : SANG ET GRAS DE PORC (origine: France);
OIGNONS, SEL, AROMES NATURELS, POIVRE, DEXTROSE.
BOYAU NATUREL DE PORC.
Fabriqué dans un atelier utilisant du LAIT et des OEUFs.

À conserver entre 0° et +3°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES A CONSOMMER JUSQU'AU :

POUR 100g		17.08.2024
Energie	916 kJ / 221 kcal	
Matières grasses	18 g	
dont acides gras saturés	7.3 g	
Glycides	1.9 g	
dont sucres	traces	
Protéines	13 g	
Sel	1.1 g	

N° LOT : 24218

**Lardons fumés
au bois de hêtre**

Ingrédients - Ingredients

Poitrine de porc 88% (origine UE), eau, sel, sirop de gluc
acidifiants : acétate de sodium et lactate de potassiu
antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite
sodium.
Transformé en France à partir de viande d'origine UE

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**

Vendredi 16 Août 2024

Melon d'Espagne
Blanc de poulet sauce barbecue
Chips
Saint-Moret
Compote berlingot

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

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 16 Août 2024

Melon d'Espagne
Paëlla chorizo poulet
Crème dessert chocolat

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.



**HAUT DE CUISSE
DEJOINTE POULET**
Eleve par : SAS CLAIROUIN (85)
Produit frais - Classe A

FR 32.107.030 CE

Lot: 2212400141
Poids net: 2,534kg
Prix/kg

FRIGORIFÈRE
A conserver entre 0 et 4° C
A consommer cuit à coeur
A consommer jusqu'au: **21.08.2024**
Expédie le: 09.08.2024

ORIGINE FRANCE

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ