

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 Mai 2025

Asperge vinaigrette
Endive au jambon
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.

ENDIVE AU JAMBON DE PORC

Tranche de jambon de porc reconstitué cuit entourant des endives cuites, surgelée

Ingrédients : Endives cuites (67%), jambon de porc cuit reconstitué (33%) [jambon de porc (25%) (origine : UE), eau, sel, sirop de glucose, gélifiant : E407, stabilisants (E452), épices et plantes aromatiques, antioxydant (E316), conservateur (E250)]. % exprimés pour une pièce de 120g.

Mise en oeuvre : A RECHAUFFER SANS
DECONGELATION au four 15mn à 120°C (therm. 4/5),
napper de béchamel et de fromage puis mettre 15 mn à
gratiner

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:

ENERGIE :	438 kJ / 105 kcal
MATIERES GRASSES :	25g
dont acides gras saturés :	0,8g
GLUCIDES :	2,0g
dont sucres :	1,2g
FIBRES ALIMENTAIRES :	1,3g
PROTEINES :	7,0g
SEL :	1,07g

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 Mai 2025

Concombre persil
Cuisse de poulet persillade
Coquillettes
Yaourt bio à la vanille

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