



Floirac, le 23/09/2024



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

Jeudi 17 Octobre 2024

Tarte butternut comté
Paupiette de veau au jus tomate pesto
Haricots beurre persillade
Saint Nectaire AOP
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.



4VX020

5 Kg net

47 pièces mini

Produit surgelé cru sans ficelle

Paupiette de veau 100g

Ingredients : Viande et gras de veau origine UE 33% (dont enveloppe reconstituée), viande de dinde et de poulet origine UE 31%, protéines végétales réhydratées de SOJA, eau, oignons, sel, dextrose, farines de riz, épices, plantes aromatiques, légumes : poireau, arôme naturel de poivre, arôme naturel de muscade, fibre de citron.
Traces éventuelles de : gluten lait

Valeurs moyennes pour 100 g	
Energie	195 Kcal / 811 Kj
Matière grasse	13,5 g
dont acides gras saturés	5,29 g
Glucides	4,5 g
dont sucres	1,7 g
Protéines	15 g
Sel	1,56 g

Date de congélation : **12/09/24**

A consommer de préférence avant le : **12/09/26**

N° de lot : **120926**

Code emb : 14301 A

A consommer cuit à cœur

Mise en oeuvre sans décongélation préalable

A CONSERVER A -18° C - NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ



10:31

FR
14.301.021
CE

(01) 0 3333322 11150 3 (10) 120926 (15) 260912
Elaboré en France par PETIBOUT - ZI du Marçay - 14730 GIEERVILLE
Tél. : 02 31 72 38 00 - www.petibout.fr

PAUPIETTES DE VEAU

viande de veau reconstituée saumurée entourant une farce de viandes et de protéines de soja, crues, assaisonnées, surgelées

Ingredients : Viande de veau (20,3%) (origine UE), viande de bœuf (18,5%) (origine UE et non UE (Royaume Uni)), viande de volaille (18,5%) (origine UE), eau, protéines de SOJA (6,9%), riz cuit (huile de colza), carottes, oignons, tomate, sel, fibre de bambou, ail, persil, poivre, dextrose.

Fabriqué dans un atelier qui utilise également du gluten.

35 pièces minimum de 140 g environ

Produit surgelé : à conserver à -18°C.
Ne pas recongeler un produit décongelé.
Ne peut être vendu séparément.
GELAE - RD928 76340 FOUCHARMONT

Poids net: **5 kg**

Date de surgélation (N° de lot) : **15/07/2024**

A consommer de préférence avant le : **15/01/2026**

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

FR
33.167.005
CE