

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 Octobre 2024

Macédoine vinaigrette au pesto vert
F : Poisson a la bourguignonne
Purée de carotte emmental mozzarella
E: Tomme noire IGP/F : Comté 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.

LARDONS FUMES
Lardons fumés au bois de hêtre

Ingrédients - 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

A consommer jusqu'au / lot : voir sur le film

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ



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**

Samedi 19 Octobre 2024

Croisillon à l'emmental
Endive au jambon sauce au bleu et miel
Saint Albray
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

Réf : E

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

879

48 pièces
minimum de
120 g environ

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

Poids
net: **6 kg**

N° de lot : 15/04/2024
A consommer de préférence avant le :
15/04/2026

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:	2,5g
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

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

