



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

Floirac, le 20/07/2026



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

Mercredi 19 Aout 2026

Haricots verts vinaigrette
Roti de porc au jus
Omelette au fromage
Ratatouille
Mimolette
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 bovine, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

Esprit Restauration
ZI de Beaufort
CS 30018
72210 Rozeze sur S.
02 47 81 60 48

D.L.G.

ROTI DE PORC FR CARRE FILET CUIT
ISSU DE VIANDE DE PORC FR CE2

Lot: 4396009409
Article: 10/09/261
Poids Net: 1.929 kg 150837

INGREDIENTS:
Carre filet de porc 97%, sel, arômes naturels, arôme naturel dail.
Traces éventuelles : lait.

Porc: origine France

VALBURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)
Energie 654kJ/156kcal; matières grasses 6,6g dont acides gras saturés 2,7g;
glucides 1,1g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 1,0g.

N: 210030 000950240
3510 002209

A conserver entre 0°C et 4°C
Lot: 4396009409
A consommer jusqu'au: 10/09/26

Reconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à min a 160°C avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.
Froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple). Réchauffer les tranches au four vapeur (3 à 4 min a 90°C) ou a air pulsé (4 min a 160°C).

3 1 5

3510 002209

Bon appétit.

Le chef de Production
Emk 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



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

Floirac, le 20/07/2026



INFORMATION A L'ATTENTION
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELVES

Judi 20 Aout 2026

Concombre mais
Lasagnes bolognaise VBF
Lasagnes ricotta épinards
Emmental 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 bovine, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

Lasagnes à la bolognaise 20% VBF

Surgelées - 2kg



121337

Pour 100g	136 kcal	572 kJ
Énergie		
Matières grasses	5,4 g	
dont acides gras saturés	2,4 g	
Glucides	1,5 g	
dont sucres	1,8 g	
Fibres alimentaires	1,0 g	
Protéines	6,4 g	
Sel	0,79 g	

Poids Net : e 2000 g

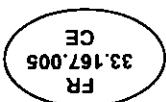


904947 208/22

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



Lot :
A consommer de
préférence avant le :

26069
10/09/2027 2

INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE :

Eau, pâte à lasagne précuite 24,5% (semoule de blé dur, eau), viande de boeuf 20% (origine France), pulpe de tomates au jus 8% (tomates), jus de tomates, double concentré de tomates 6,5%, oignons, amidon de maïs d'origine, EMMENTAL, CRÈME fraîche, sel, basilic, LACTOSE et protéines de LAIT, farine de blé, ail, huile de colza, muscade.
Les informations en MAJUSCULE sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.
Traces de céleri, crustacés, mollusques, moutarde, oeufs, soja, poisson et graines de sésame.

CONSEILS DE PRÉPARATION :

Pour les gros volumes (+ de 2 barquettes) : sans décongélation, sur grille, au four à chaleur sèche à 210/230°C, température stabilisée à 185/200°C jusqu'à coloration pour atteindre +65°C à cœur.
Pour les petits volumes (1 ou 2 barquettes) : sans décongélation, sur plaque, au four mixte à 150/170°C, température stabilisée, pendant 75 minutes minimum pour atteindre +65°C à cœur. Finition à chaleur sèche.
A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation.

A conserver à -18°C. Une fois décongelé, ce produit ne doit pas être recongelé.

Transformé par MS SASU - BP8 - 86110 Mirebeau



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

Floirac, le 20/07/2026



INFORMATION A L'ATTENTION DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELVES

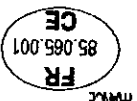
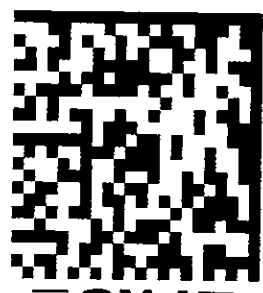
Vendredi 21 Aout 2026

Melon
Wings de poulet
Chips
Rondelé ail et fines herbes
Yaourt à boire 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 bovine, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

COO AILES NATURE 5K IOF MC CG

22708457



Fabrique par :
ARNE SWS
CS 33001
8520 SAINT FLAVENT
FRANCE

GTIN : 93230891757138

Date de production : 12/05/2026, 0.26 132
Produit surgelé le 12/05/2026
A consommer de préférence avant le 08/11/2027

A conserver à : -18°C
Ne jamais recongeler un produit décongelé.
PROD. COLIS 200 / CHMSEXP4 / 6027 / 1205/26 14.45

Traces éventuelles de : soja, lait, œuf, gluten, moutarde.

INGRÉDIENTS :
Mantecara de poulet (origine : France), sirop de glucose, sel, farine de blé, fibre de blé, arôme naturel.
105g de mantecara de poulet mis en œuvre pour 100g de produit.
Int.

MODES DE PRÉPARATION :
Sans décongélation en barquette pchprol + 3.
Aumêre-croûtes 650 w dans un contenant avec un peu d'eau et étouffez d'un film alimentaire.

Valeurs nutritionnelles (n/100g)	
Energie :	827 kJ / 198 kcal
Matières grasses :	10 g
dont acides gras saturés :	2,8 g
Glucides :	6,1 g
dont sucres :	0 g
Fibres alimentaires :	1,5 g
Protéines :	20 g
Sel :	1,1 g

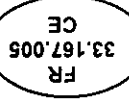


Poids net : 5,000 kg

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





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

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

Vendredi 21 Aout 2026

Melon d'Espagne
Paella chorizo poulet
Paella au poisson
Crème caramel beurre salé

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 bovine, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.



PILONS DE POULET JAUNE
Produit frais classe A-Conditionné sous atmosphère protectrice
A conserver entre 0 et 4° C
A consommer cuit à cœur
A consommer rapidement après ouverture
Lot: 2292500341
Poids net: 2,65 kg
Prix/kg: 190/120 6
Origine France
F06 32100 COMDOR
32.107.030
27.08.2026

HAUT DE CUISSES DE POULET 120/140 G
Produit frais classe A-Conditionné sous atmosphère protectrice
A conserver entre 0 et 4° C
A consommer cuit à cœur
A consommer rapidement après ouverture
Lot: 2262500141
Poids net: 4,182 kg
Prix/kg: 226/800 141
Origine France
F06 32100 COMDOR
32.107.030
27.08.2026



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



Floirac, le 20/07/2026



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

Floirac, le 20/07/2026



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

Samedi 22 Aout 2026

Champignons à la Grecque
Foie de poulet persillade
Fian de courgettes au cumin
Chevreline
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 bovine, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage 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