



Floirac, le 20/10/2023



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 1 décembre 2023

Semoule composée
Rôti de bœuf mayonnaise
Choux fleurs persillade
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 viande, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

**ROSBEEF MACREUSE VF CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR**

Lot : 4393014822 A consommer jusqu'au 21/12/23 Article :
23.325.82047312.00 Poids Net : **2.258 kg** 083403

Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS :
Boule de macreuse 97%, arôme naturel, sel.

Boeuf : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 522kJ/124kcal; matières grasses 4,0g dont acides gras saturés 1,4g;
glucides
0g dont sucres 0g; protéines 22g; sel 0,74g

BOEUF : ORIGINE FRANCE
AFNOR NF V 46.003

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir, napper d'une sauce chaude
Lot : 4393014822 A consommer jusqu'au 21/12/23
A conserver entre 0°C et 4°C

10.4393014822.002569.0

**ROSBEEF MACREUSE VF CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR**

Lot : 4393014975 A consommer jusqu'au 23/12/23 Article :
23.327.82052984.66 Poids Net : **2.373 kg** 083403

Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS :
Boule de macreuse 97%, arôme naturel, sel.

Boeuf : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 522kJ/124kcal; matières grasses 4,0g dont acides gras saturés 1,4g;
glucides
0g dont sucres 0g; protéines 22g; sel 0,74g

BOEUF : ORIGINE FRANCE
AFNOR NF V 46.003

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir, napper d'une sauce chaude
Lot : 4393014975 A consommer jusqu'au 23/12/23
A conserver entre 0°C et 4°C

10.4393014975.002569.0

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINAULEZ

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