



Floirac, le 01/04/2025



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

Mercredi 2 Avril 2025

Saucisson sec cornichon
Rôti de bœuf sauce barbecue
CL : Haricots beurre persillade
F : Purée Saint-Germain
Cantal
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 FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot : 4395003456 A consommer jusqu'au 18/04/25
15,78 82241317,78 Poids Net **2,229 Kg**

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 : 4395003456 A consommer jusqu'au 18/04/25
A conserver entre 0°C et 4°C



LARDONS FUMES

Lardons fumés au bois de hêtre

Ingédients • Ingredienten

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



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