

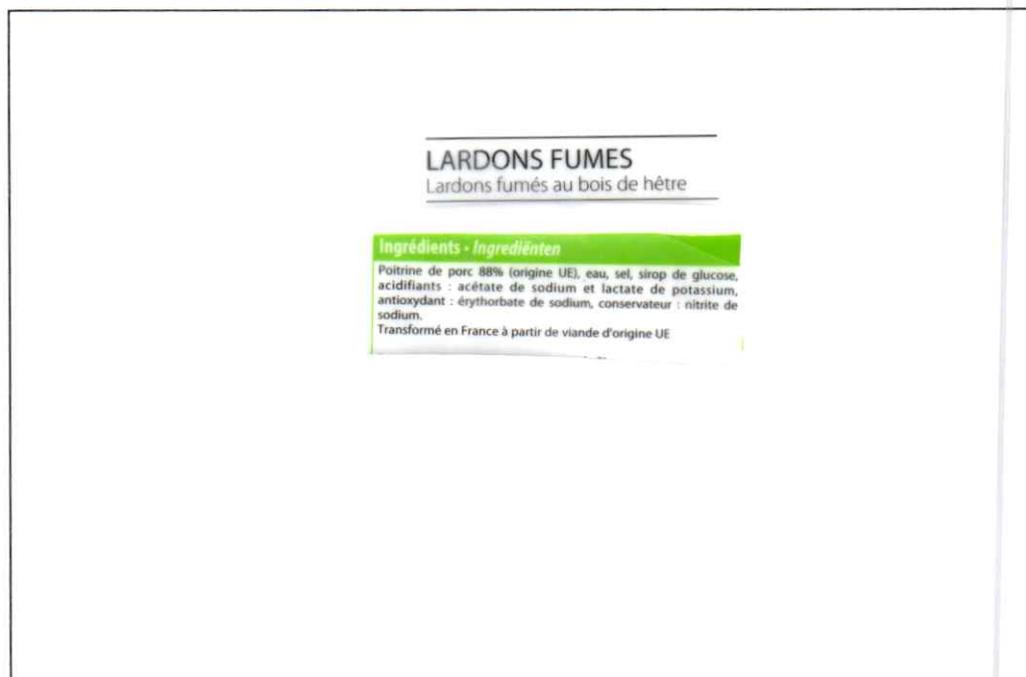
Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

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

Jeudi 2 Janvier 2025

Macédoine mayonnaise
Filet de poisson sauce Normande
Riz basmati
Vache qui rit bio
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.



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

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 02 Janvier 2025

Taboulé
Wings de poulet
Chips
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.

COQ AILES NATURE 5K IQF MC CG

Manchons de poulet traités en saison, cuits, surgelés.

22708457

INGRÉDIENTS :

Manchons de poulet (origine : France), sirop de glucose, sel, farine de BLE, fibre de blé, arôme naturel.

106g de manchons de poulet mis en Yuvre pour 100g de produit fini.

MODÈS DE PRÉPARATION :

Sans de congélation en barquette polypro | 3.
Au micro-ondes 650 w dans un contenant avec un peu d'eau et couvert d'un film alimentaire.

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ