

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 20 Décembre 2024

Salade du sud-ouest
Sot l'y laisse de dinde pomme cannelle
Pomme forestine
Ecoles : Délice aux fruits rouges
Foyers : Tarte au citron
Papillote

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.

SOT L'Y LAISSE DINDX FIGUE/MIEL SV

A consommer jusqu'au :	28/12/24	VIANDIE CUISSE DINDX 86% ; MARINADE FIGUE/MIEL 14% (EAU AROMATISEE ; FIGUES DESHYDRATEES ; DEXTROSE ; SEL ; MIEL CRU) ; MARRON DE INDS (SUCRE) ; SEMOULE DE RIZ ; LEVURE ; EPICES ; AROMES ; POUDRE DE JUS CONCENTRE DE CITRON ; HUILE DE (ORIGINE : FRANCE)
No lot	924346	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G : ENERGIE : 451 KJ/117 KCAL ; GRAISSES TOTALES : 35G (DONT F) GLUCIDES : 25G (DONT SUCRES TOTAUX : 18G) ; PROTEINES : 19G ; SEL : 0,921G
Poids net	6,255kg	PRODUIT SANS ALLERGENE

LARDONS FUMES
Lardons fumés au bois de hêtre

Ingredients - Ingrédients

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.

**GÉSIERS DE DINDE ÉMINCÉS
CUITS DANS LA GRAISSE DE
CANARD**

**Boite 3825 G
(Conserve)**

Matières premières

Gésiers de dinde origine UE

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**

Samedi 21 Décembre 2024

Crêpe au jambon
Paleron de bœuf sauce tomatée
Aubergine grillée
Saint Nectaire
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.



40 CREPES AU JAMBON, A L'EMMENTAL ET AUX LARDONS FUMES 50G
- 40 HARTIGE PANNENKOEKEN HAM KAASE 50G -

70977

FR INGREDIENTS : CREPE AU JAMBON CUIT STANDARD, A L'EMMENTAL ET AUX LARDONS CUIITS FUMES - SURGELEE
Eau, Farine de BLE, ŒUFS de poules élevées en plein air 4,7%, LAIT ecume en poudre, jambon cuit standard 4,3% (jambon de porc (origine : France), eau, sirop de glucose, sel, poudre de légumes deshydrates (bette, carotte), arômes naturels, ferments), huile de colza, EMMENTAL 1,4%, lardons cuits fumés 0,6% (poitrine de porc (origine : France), eau, sirop de glucose, sel, arôme de fumée, arômes naturels, poudre de légumes deshydrates (bette, carotte), ferments), sel, fécule de pomme de terre, muscade.
Les informations en MAJUSCULE sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. Traces possibles de : moutarde et poissons.
MODE DE PREPARATION : Au four à chaudière courante préchauffé à 150°C. Sans décongélation préalable, mettre les crêpes sur une plaque et recongeler 19 minutes.



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ