



Floirac, le 23/09/2024



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**

**Lundi 21 Octobre 2024**

Duo de maïs au thon
Escalope de porc sauce charcutière
Flageolet
Rondelé aux noix
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.*

<p><b>LSVLOT - CBS</b></p> <p>COTE PORC NAQ S/D (140g*20) VPF</p> <p>TYPE : PORC FR      NAISSANCE : FRANCE ELEVAGE : FRANCE      ABATTAGE : FRANCE ABATTOIR : F 24 311 003 CE N DECOUPE : F 24311 003 CE NUMERO DE LOT: 392370 DATE D'EMBALLAGE: 16/10/24      POIDS NET: 2.910 KG A CONSOMMER JUSQU'AU: 28/10/24</p>	<p>FR 47 323 331 CE</p> <p>A CONSERVER ENTRE 0°C</p>	<p><b>LARDONS FUMES</b> Lardons fumés au bois de hêtre</p> <p><b>Ingédients - Ingrediënten</b></p> <p>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</p>
<p><b>LSVLOT - CBS</b></p> <p>COTE PORC NAQ S/D (100g*20) VPF</p> <p>TYPE : PORC FR      NAISSANCE : FRANCE ELEVAGE : FRANCE      ABATTAGE : FRANCE ABATTOIR : F 53 097 001 N DECOUPE : F 53097001 NUMERO DE LOT: 392113 DATE D'EMBALLAGE: 16/10/24      POIDS NET: 2.090 KG A CONSOMMER JUSQU'AU: 28/10/24</p>	<p>FR 47 323 331 CE</p> <p>A CONSERVER ENTRE 0°C</p>	

**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





Floirac, le 15/10/2024



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**

**Lundi 21 Octobre 2024**

Duo de maïs au thon
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

Fabriqué par :  
ARRIVE SAS  
CS 30001  
85230 SAINT PULGENT  
FRANCE



GTIN : 93230891757138

LOT : 043352753792

Date de production :

18/12/2023; Q:23 352

Produit surgelé le :

18/12/2023

A consommer de préférence avant le :

**16/06/2025**

A conserver à : -18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

PROD\_COLIS\_200 / CHEMBA1 / G027 / 18/12/23 15:26



**INGRÉDIENTS :**

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

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

Fabriqué dans un atelier qui utilise : soja, lait, oeuf, céleri, moutarde.

**MODÈS DE PRÉPARATION :**

Sans décongélation en barquette polypro j 1 3.  
Au micro-ondes 650 w dans un contenant avec un peu d'eau et et couvert d'un film alimentaire.

Valeurs nutritionnelles (g/100g)	
Énergie :	827 kJ / 198 kcal
Matières grasses :	10 g
dont acides gras saturés :	2,6 g
Glucides :	61 g
dont sucres :	0 g
Fibres alimentaires :	1,0 g
Protéines :	20 g
Sel :	1 g

Poids net :

**5,000 kg**



(01)93230891757138(3103)005000(15)250616(10)043352753792

**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

