


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 21 Mars 2025**

Salade verte et dés de fromage
Rougail saucisse
Riz basmati
Flan à la vanille

*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.*



SAUCISSES FUMÉES CUITES TRANCHEE 10MM



(91) 141670 (3103) 002018 (17) 250613 (10) 45070019

Ingrédients : Viande et gras de porc origine France (89%), eau, sel, dextrose, épices, antioxydant : E316, stabilisants : E451, E450. Boyau naturel de porc. Fumée au bois de hêtre.  
Traces éventuelles d'ŒUF et de LACTOSE  
À réchauffer au bain-marie 5 à 7 min à l'eau frémissante  
Après ouverture, à consommer rapidement.

**À consommer jusqu'au**  
13.06.25

**Lot : 45070019**  
4123065

**Poids net**  
**2,018kg**

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie (KCal)	307	Energie (KJ)	1270
Matières grasses (g)	27	AG Saturés (g)	10
Glucides (g)	0,5	dont Sucre (g)	0,5
Protéines (g)	17	Sel (g)	1,6

**D SAUCISSES FUMÉES CUITES TRANCHEE 10MM** Poids net 2,018kg  
**L Article 141670 Lot : 45070019 DLC 13.06.25**  
**G Espri Restauration ZI de Beaufeu CS 30018 72210 Roeze sur Sarthe** FR-72-080-007 CE

FR-72-080-007 CE **À conserver entre 0 et +4°C. Produit pasteurisé.**  
Espri Restauration ZI de Beaufeu CS 30018 72210 Roeze sur Sarthe

**Bon appétit.**

Le chef de Production  
**Erik VINAULEZ**

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 22 Mars 2025**

Salade de pomme de terre au hareng
Foie de poulet persillade
Salsifis au jus
Petit suisse nature sucré
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**