

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 22 Janvier 2025

| |
|-------------------------------------|
| Choux rouge ananas vinaigrette thaï |
| |
| Axa de veau |
| Printanière de légumes |
| Mimolette/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.

| | |
|---|---|
| <p>EMINCE VEAU EPAULE SV 2K FRA VEAU CATEGORIE V ORIGINE FRANCAISE 8,055Kg ^{DECONGELE} Conditionné le : 13/01/2025 A consommer jusqu'au : 27/01/2025 Lot : 04031224 Ne : FRANCE Eleve : FRANCE Abattu : FRANCE FR 42305004 Decoupe : FRANCE FR 42305004 FRANCE 33 167 002</p> <p>A conserver entre 0 et +4°C A consommer cuit</p> | <p>EMINCE VEAU EPAULE SV 2K FRA VEAU CATEGORIE V ORIGINE FRANCAISE 8,030Kg ^{DECONGELE} Conditionné le : 16/01/2025 A consommer jusqu'au : 30/01/2025 Lot : 04034385 Ne : FRANCE Eleve : FRANCE Abattu : FRANCE FR 24053001 Decoupe : FRANCE FR 24053001 FR 69273003 FRANCE 33 167 002</p> <p>A conserver entre 0 et +4°C A consommer cuit</p> |
|---|---|

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ



Floirac, le 20/01/2025



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 22 Janvier 2025

| |
|-----------------|
| Taboulé bio |
| |
| 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 selaison, cuits, surgelés.

22708457

INGRÉDIENTS :

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

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

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

MODÈS DE PRÉPARATION :

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

Valeurs nutritionnelles (g/100g) :

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Énergie : | 827 kJ / 198 kcal |
| Matières grasses : | 10 g |
| dont acides gras saturés : | 2,5 g |
| Glucides : | 6,1 g |
| dont sucres : | 0 g |
| Fibres alimentaires : | 1,0 g |
| Protéines : | 20 g |
| Sel : | 1,0 g |

Poids net : **5,000 kg**



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