

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 24 Février 2024

Duo de maïs au thon
Rôti de poitrine de veau persillé au jus
Endives braisées
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.

ROTI DE VEAU CUIT FARCI PERSILLE
FR 72.253.002 CE ORIG:UE

Lot : 4394001816 A consommer jusqu'au 13/03/24 Article :
24.38.82083892.05 Poids Net : **1.959 kg** 041756

Rôti de veau traité en salaison, assaisonné, farci au persil, cuit, réfrigéré

INGREDIENTS :
Viande de veau 42%, farce (viande de porc 35%, échalote, CREME, OEUFS, féculé de manioc, eau, persil 1%, arômes, gélatine de boeuf, sel, aromate, poudre de LAIT entier, protéines de LAIT (dont LACTOSE), épices, stabilisants : E450 et E451, antioxydant : E301), eau, amidon transformé de manioc, sel, arôme naturel, stabilisants : E450 et E451, antioxydant : E301, poivre.

Veau : Origine UE, Porc : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 699kJ/167kcal; matières grasses 9,1g dont acides gras saturés 3,8g; glucides 3,3g dont sucres 0,7g; protéines 18g; sel 1,1g.

Reconditionner à froid; éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple) Réchauffer les tranches au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude

Lot : 4394001816 A consommer jusqu'au 13/03/24

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ