



Floirac, le 30/12/2024



Avenue Marcel Paul  
33270 Floirac  
Tel 05 56 48 81 60  
Affaire suivie par : EV-GD

**INFORMATION A L'ATTENTION  
DES CONVIVÉS ET DES PARENTS D'ELEVÉS**

**Mardi 28 Janvier 2025**

Carotte vinaigrette
Emincé de bœuf au pesto rouge
E : Potatoes
F: Riz bio camarguais IGP
Yaourt bio à la fraise

*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.*

**EMINCE DE BOEUF FR CUIT P/S**  
**FR 72.253.002 CE**

Lot : 4395000082 A consommer jusqu'au 14/02/25 Article :  
25.3.8221219801.30 Poids Net : **2.018 kg** 083444

**INGREDIENTS :**  
Viande de boeuf 84%, eau, amidon transformé, oignon, arôme naturel, stabilisants : E450 et E451, huile de colza, épices, aromate.

Boeuf : Origine France

**PAUVRE EN SEL**

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :**  
Energie 844kJ/202kcal; matières grasses 10g dont acides gras saturés 4,6g; glucides 1,5g dont sucres 0g; protéines 26g; sel 0,21g.

Réchauffage dans son emballage : bain-marie ou four vapeur : 65 à 75 mn. Egoutter les morceaux de viande. Incorporer les morceaux dans une sauce d'accompagnement et laisser mijoter.

Lot : 4395000082 A consommer jusqu'au 14/02/25

**EMINCE DE BOEUF FR CUIT P/S**  
**FR 72.253.002 CE**

Lot : 4395000609 A consommer jusqu'au 26/02/25 Article :  
25.15.8221468101.32 Poids Net : **2.006 kg** 083444

**INGREDIENTS :**  
Viande de boeuf 84%, eau, amidon transformé, oignon, arôme naturel, stabilisants : E450 et E451, huile de colza, épices, aromate.

Boeuf : Origine France

**PAUVRE EN SEL**

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :**  
Energie 844kJ/202kcal; matières grasses 10g dont acides gras saturés 4,6g; glucides 1,5g dont sucres 0g; protéines 26g; sel 0,21g.

Réchauffage dans son emballage : bain-marie ou four vapeur : 65 à 75 mn. Egoutter les morceaux de viande. Incorporer les morceaux dans une sauce d'accompagnement et laisser mijoter.

Lot : 4395000609 A consommer jusqu'au 26.02.25

**Bon appétit.**

Le chef de Production  
**Erik VINUALEZ**

