

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 29 Janvier 2024

Haricots verts vinaigrette
Lentille saucisse
Cantal
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.

LARDONS FUMES

Lardons fumés au bois de hêtre

Ingédients - Ingrediënten

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

**SAUCISSE DE TOULOUSE 130G
X16**

Ingédients :

Viande de porc, sel fin de l'Île de Ré (16%),
eau, arômes naturels, sirop de glucose, épices, saccharose,
boyau naturel de porc, colorant: rouge de betterave

Viande de Porc Française
Cuisson à coeur - A griller à la poêle ou au barbecue
Conditionné sous atmosphère protectrice

CHIPOLATAS NATURES X 24

Maigre et gras de porc, sel, eau, boyau
naturel de mouton, arômes naturels, sirop de glucose,
saccharose, épices, colorant: rouge de betterave.

Viande de Porc Française
Conditionné sous atmosphère protectrice
Cuisson à coeur - A griller à la poêle ou au barbecue

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ