

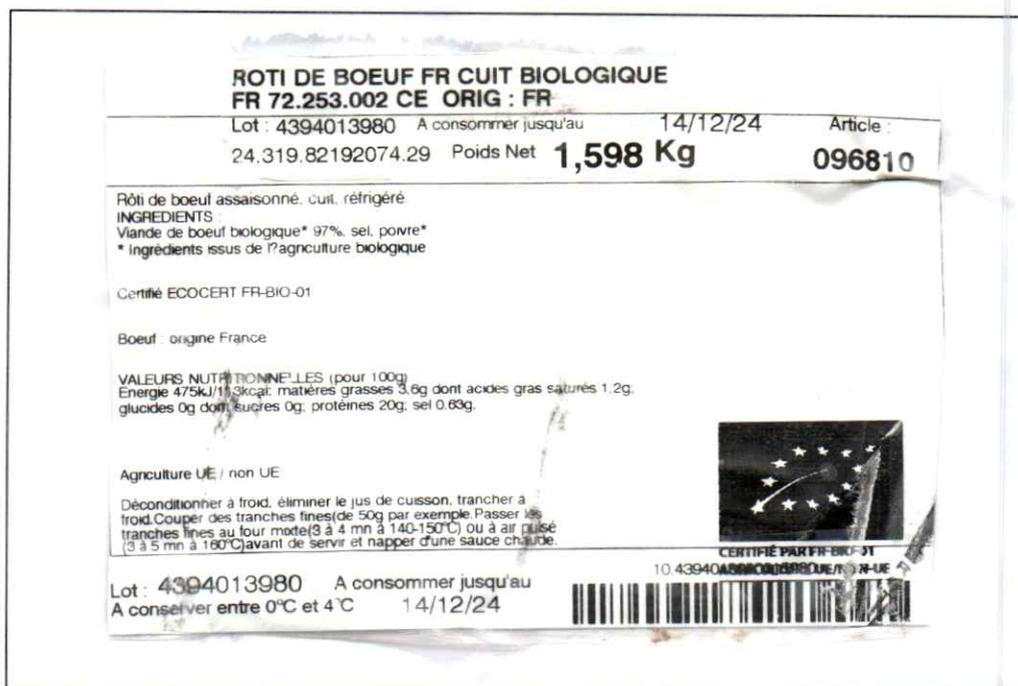
Avenue Marcel Paul  
33270 Floirac  
Tel 05 56 48 81 60  
Affaire suivie par : EV-GD

**INFORMATION A L'ATTENTION  
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES**

**Vendredi 29 Novembre 2024**

Semoule composée bio
Rôti de bœuf sauce barbecue
Choux fleur persillade
Vache qui rit bio
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 BOEUF FR CUIT BIOLOGIQUE**  
**FR 72.253.002 CE ORIG : FR**

Lot : 4394013980 A consommer jusqu'au 14/12/24 Article :  
24.319.82192074.29 Poids Net **1,598 Kg** 096810

Rôti de boeuf assaisonné, cuit, réfrigéré  
INGREDIENTS  
Viande de boeuf biologique\* 97%, sel, poivre\*  
\* ingrédients issus de l'agriculture biologique

Certifié ECOCERT FR-BIO-01

Boeuf : origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)  
Energie 475kJ/113kcal, matières grasses 3,6g dont acides gras saturés 1,2g,  
glucides 0g dont sucres 0g, protéines 20g, sel 0,63g.

Agriculture UE / non UE

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines au four moule (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir et napper d'une sauce chaude.

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01  
10 43940 ASSOCIATION SIREC - FLOIRAC

Lot : 4394013980 A consommer jusqu'au  
A conserver entre 0°C et 4°C 14/12/24

**Bon appétit.**

Le chef de Production  
**Erik VINUALEZ**

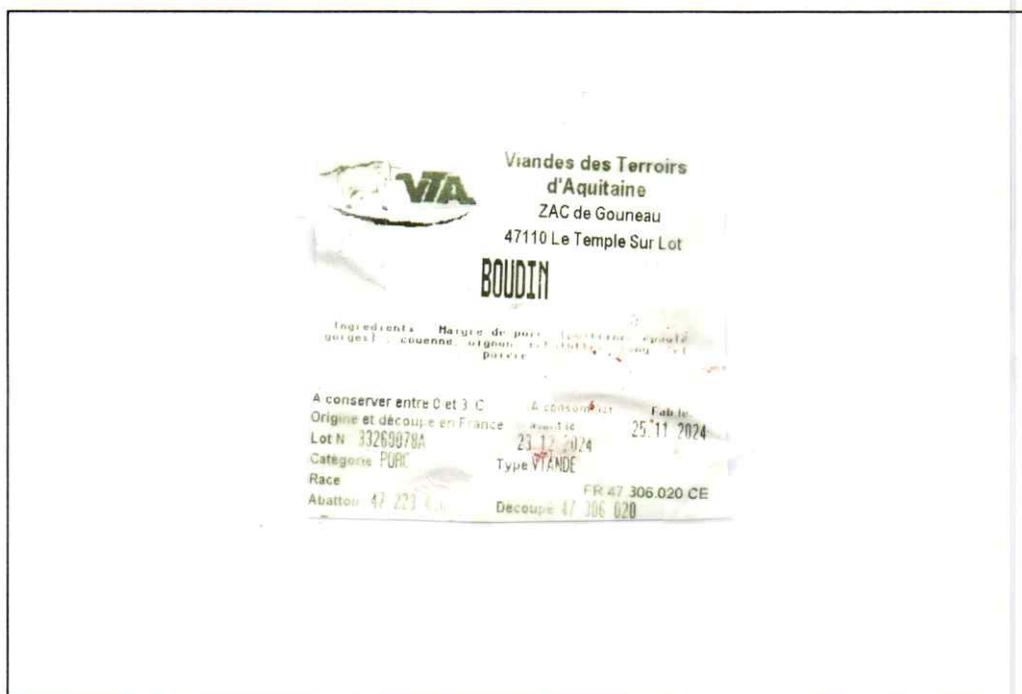
Avenue Marcel Paul  
33270 Floirac  
Tel 05 56 48 81 60  
Affaire suivie par : EV-GD

**INFORMATION A L'ATTENTION  
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES**

**Samedi 30 Novembre 2024**

Maquereaux à la moutarde
Boudin aux pommes
Endives braisées
Camembert
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**