



Floirac, le 25/10/2024



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 29 octobre 2024

Taboulé
Wings de poulet
Chips
Gouda
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 salaison, cuits, surgelés.

22708457

PRO

INGRÉDIENTS :

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

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

MODES DE PRÉPARATION :

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

Fabriqué par :
ARPIVE SAS
CS 30001
86250 SAINT PULGENT
FRANCE



GTIN : 93230891757138

LOT : 043352753792

Date de production :

18/12/2023; Q:23 352

Produit surgelé le :

18/12/2023

A consommer de préférence avant le :

16/06/2025

A conserver à : -18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

PROD_COLIS_200 / CHEMBA1 / G027 / 18/12/23 15:26

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

Valeurs nutritionnelles (g/100g) :	
Énergie :	827 kJ / 198 kcal
Matières grasses :	10 g
dont acides gras saturés :	2,8 g
Glucides :	61 g
dont sucres :	0 g
Fibres alimentaires :	1,6 g
Protéines :	20 g
Sel :	1,3 g

Poids net :

5,000 kg



(01)93230891757138(3103)005000(15)250616(10)043352753792

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



Floirac, le 23/09/2024



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**

Mardi 29 Octobre 2024

Taboulé
Emincé de bœuf au pesto rouge
Petits pois à la française
Gouda 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.

PAUVRE
EN
SEL

EPC_CDT_PIECES



(02)0336827063444(17)241113(3103)001962(10)4394012053

EMINCE DE BOEUF VF CUIT P/S
FR 72.253.002 CE

Lot : 4394012053 À consommer jusqu'au 13/11/24 Article :
24.276.8217479701.25 Poids Net : **1.962 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 : 4394012053 À consommer jusqu'au 13/11/24
À conserver entre 0°C et 4°C



Lardons fumés
au bois de hêtre

Ingédients - Ingrédients

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

D.L.G.



N : 21650.0.18

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Rœze sur Sarthe



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