



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 3 Janvier 2025

Salade verte et dés de fromage

F : Sauté de mouton à la provençale

CL : Boules de bœuf à la provençale Pomme de terre persillées

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.

BOULE AU BOEUF

Surgelé le (N° de lot) / nummer van de partij : 25/09/2024 A consommer de préférence avant le / Ten minste houdbaar tot eind : 25/03/2026

Ingrédients : Viande de bœuf (43%) (origine UE et non UE (Royaume-Uni)), protéines de SOJA réhydratées (30%), eau, gras de bœuf (8%), chapelure de blé Pourcentage de matières grasses: <20%

SAUTE MOUTON FRANCAIS SV 2KG

EPAULE / GIGOT

1,752 Kg

Inditionné le :
27/12/2024

consommer jusqu'au :
08/01/2025

ot: 94523683

ANCE
EVE :
ANCE

33-167-002

battu

ecoupe : IANCE RANCE

sommer cuit

server entre 0 et +4°C

Lardons fumés au bois de hêtre

Ingrédients - Ingredienten
Poitrine de porc 88% (origine UE), eau, sel, sirop de glucos
actidifants : acétate de sodium et lactate de potassium
antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite d
sodium.
Transformé en France à partir de viande d'origine UE

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

