



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

Floirac, le 04/07/2025

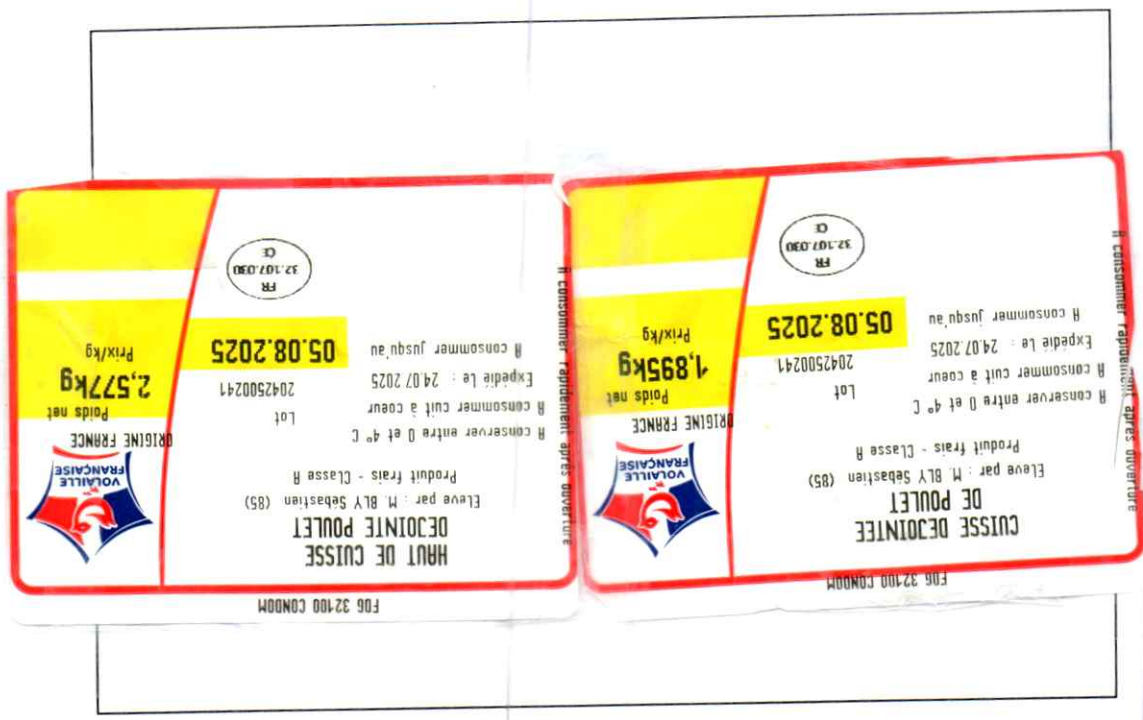


INFORMATION A L'ATTENTION
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES

Mercredi 30 Juillet 2025

Concombre maïs
Cuisse de poulet au curry
Haricots rouges à la provençal
Tortis bio au beurre
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.



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





Floirac, le 04/07/2025

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

Judi 31 Juillet 2025

Melon
Rôti de poitrine de veau persillé
Pané de blé emmenthal épinards
Tomates provençales
Yaourt bio abricot framboise

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 veau cuit farci persillé

FR 72253002 CE ORIGINE

Lot: 4395008351
A consommer jusqu'au 15/08/25
Article: 041756

Poids Net: 2.027 kg

INGREDIENTS
Viande de veau 42%, farce (viande de porc 35%, échalote, crème, oeuf, fécule, eau, persil 1%, aromes, gélatine de boeuf, sel, aromate, poudre de lait entier, protéines de lait dont LACTOSE), épices, stabilisants E450 et E451, antioxydant: E301, eau, amidon transformé, sel, arôme naturel, stabilisants E450 et E451, antioxydant E301, poivre. Pourcentages exprimés sur le total de la recette.

Veau: Origine UE, Porc: Origine France

VALBURS NUTRITIONNELLES (pour 100g):
Energie 699kJ 167kcal; matières grasses 9,1g dont acides gras saturés 3,8g; glucides 3,3g dont sucres 0,7g; protéines 18g; sel 1,1g.

Conditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à l'épaisseur de 1cm, cuire 13 min à 140-150°C. Croustiller les tranches au four mixte 3 à 4 min à 140-150°C. Croustiller à l'extérieur d'une sauce bien chaude.

A conserver entre 0°C et 4°C

Lot: 4395008351
A consommer jusqu'au 15/08/25

Esprit de la cuisine
de la cuisine
3001
72210 R

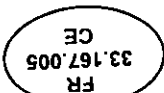
D.L.G.

REC CDT PIÈCES

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





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

Jeu*di* 31 Ju*illet* 2025

Melon
Blanc de poulet sauce barbecue
Chips
Rondelé ail et fines herbes
Fruit
Compote berlingot et biscuit

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.



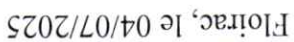
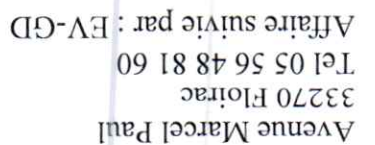
Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

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



Floirac, le 04/07/2025



Vendredi 01 Août 2025

Tomates persil	
Lentilles vinaigrette saucisse Montbéliard	
Lentilles vinaigrette filet de poisson aux épicées	
Petit suisse aromatisé 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.

l'étiage du lot fourni.



Bon appétit.

Le chef de Production
ERIK VINVALEZ

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