

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**

Mercredi 30 Octobre 2024

Salade coleslaw
Cocido saucisse
Crème dessert au chocolat

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.

“Spécialité” Espagnole Pur Porc



FR
12.052.009
CE

**SERRAULT CAPDENAC AVEYRON
CHIPOLATA CEZ
PORC AVEYRON**

Ingédients: Viande de porc 96% (Origine: France), eau, sel, dextrose, antioxydant: ascorbate de sodium, arôme naturel, poivre, Boyaux naturel de mouton.

Fabrique dans un atelier qui utilise : gluten, oeuf, lait, moutarde, céleri.

FR
12.052.009
CE

**SERRAULT CAPDENAC AVEYRON
SAUCISSE DE TOULOUSE CE2
PORC AVEYRON**

Ingédients: Viande de porc 96% (nés en France, élevés, abattus et découpes en Aveyron), sel, dextrose, antioxydant: ascorbate de sodium, arôme naturel, poivre, Boyaux naturel de porc.

Fabrique dans un atelier qui utilise : gluten, oeuf, lait, moutarde, céleri.

**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 : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.
Transformé en France à partir de viande d'origine UE

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ