



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**

Jeudi 31 Octobre 2024

Concombre persil
Wings de poulet
Tortis au fromage
Yaourt bio vanille/Produit laitier

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 saison, cuits, surgelés.

22708457

Fabriqué par :
ARPIVE SAS
CS 3001
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



INGRÉDIENTS :

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

106g de manchons de poulet mis en Yaourt pour 100g de produit fin.

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

MODÈS DE PRÉPARATION :

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

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



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 2 Novembre 2024

Sardine à la tomate
Andouillette
Endives braisées
Leerdamer
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