

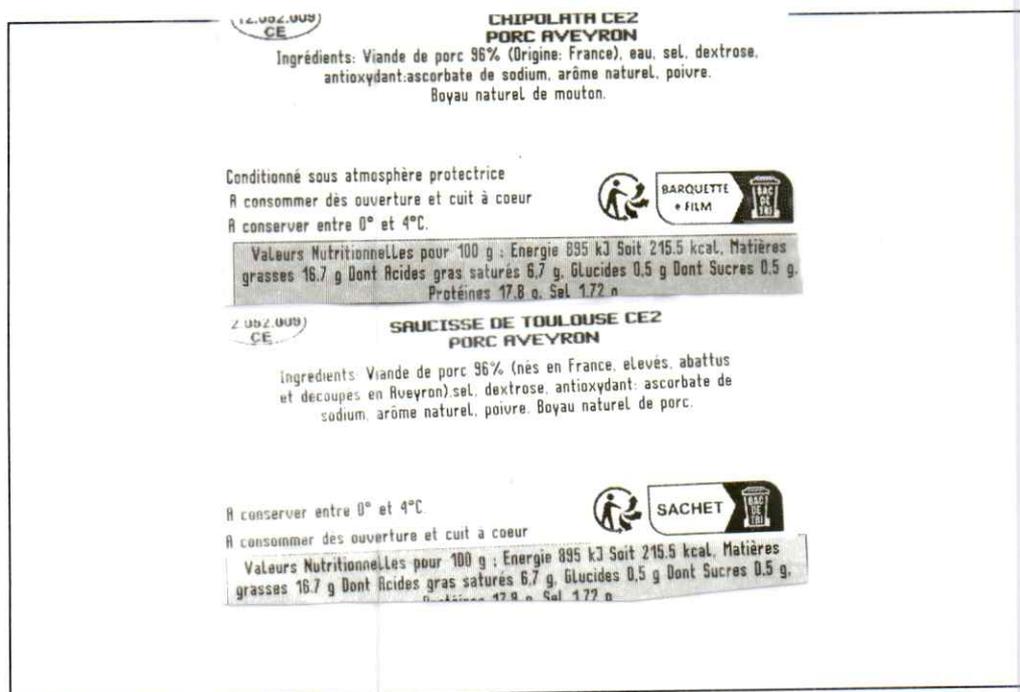
Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

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

Vendredi 4 Avril 2025

Salade d'haricots verts à la niçoise
Saucisses grillées au jus
Pomme de terre persillées
Saint Nectaire
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.



**CHIPOLATA CEZ
PORC AVEYRON**
Ingrédients: Viande de porc 96% (Origine: France), eau, sel, dextrose, antioxydant: ascorbate de sodium, arôme naturel, poivre. Boyau naturel de mouton.

Conditionné sous atmosphère protectrice
A consommer dès ouverture et cuit à cœur
A conserver entre 0° et 4°C.

Val. Nut. pour 100 g : Energie 895 kJ Soit 215.5 kcal, Matières grasses 16.7 g Dont Acides gras saturés 6.7 g, Glucides 0.5 g Dont Sucres 0.5 g, Protéines 17.8 g, Sel 1.72 g.

**SAUCISSE DE TOULOUSE CEZ
PORC AVEYRON**
Ingrédients: Viande de porc 96% (nés en France, élevés, abattus et découpés en Aveyron), sel, dextrose, antioxydant: ascorbate de sodium, arôme naturel, poivre. Boyau naturel de porc.

A conserver entre 0° et 4°C.
A consommer dès ouverture et cuit à cœur

Val. Nut. pour 100 g : Energie 895 kJ Soit 215.5 kcal, Matières grasses 16.7 g Dont Acides gras saturés 6.7 g, Glucides 0.5 g Dont Sucres 0.5 g, Protéines 17.8 g, Sel 1.72 g.

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ