



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

Mardi 4 Février 2025

Concombre maïs Rôti de porc au jus Epinard béchamel bio au fromage E: Liégeois vanille caramel F: Liégeois au café

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 PORC FR AFNOR CUIT ISSU DE VIANDE DE PORC LABEL ROUGE

Lot: 4395001#48

21/02/25

Rôti de porc cuisiné, cuit, réfrigéré INGREDIENTS :

25.27.8222245201.50 Poids Net : 2.408 kg 037869

Viande de porc'Label Rouge 97%, oignons, sel, huile de colza, poivre, persil, thym, laurier

Porc : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g): Emergie 613kJ/146kcal; matières grasses 6,0g dont acides gras saturés 2,4g: ∉lucides 0g dont sucres 0g: protéines 23g: sel 0,45g.

ORIGINE PORC - FRANCE
AFNOR NF V 46.003
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher a
froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple)Réchauffer
les tranches au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé
(3 à 5 mn à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce chaude.
Lot : 4395001148 A consommer jusqu'au 21/02/25

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

