

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 5 Novembre 2024

Œuf dur bio mayonnaise
Rôti de porc au jus
Lentilles paysannes
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.

**ROTI DE PORC CUIT CHOIX
BRUNI TRAITE EN SALAISON**

A conserver entre 0°C et +4°C.
EMB35022A

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie (kJ)	490,0
Energie (kcal)	116,0
Matières grasses (g)	3,8
Dont saturées (g)	1,4
Glipcides (g)	1,4
Dont sucres (g)	1,4
Protéines (g)	19,0
Sel (g)	2,2

A CONSOMMER JUSQU'AU

13/11/24

LOT N°

01300049

Poids net :

3,444 Kg



BROCELIANDE-ALH
25 RUE LIBERATION 35190 BECHEREL



**ROTI PORC FR AFNOR CUIT
ISSU DE VIANDE DE PORC LABEL ROUGE**

Lot : 4394013253 A consommer jusqu'au 22/11/24 Article :
24.302.8218643001.88 Poids Net : **1.846 kg** 037869

Rôti de porc cuisiné, cuit, réfrigéré

INGREDIENTS :

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

Porc : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :

Energie 613kJ/146kcal; matières grasses 6,0g dont acides gras saturés 2,4g;

glucides 0g dont sucres 0g; protéines 23g; sel 0,45g.

ORIGINE PORC : FRANCE

Lardons fumés
au bois de hêtre

ingrédients - ingrediënten

Poitrine de porc 88% (origine UE), eau, sel, sirop de glucose
acidifiants : acétate de sodium et lactate de potassium
antioxydant : érythorbate de sodium, conservateur : nitrite d
sodium.
Transformé en France à partir de viande d'origine UE

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ