

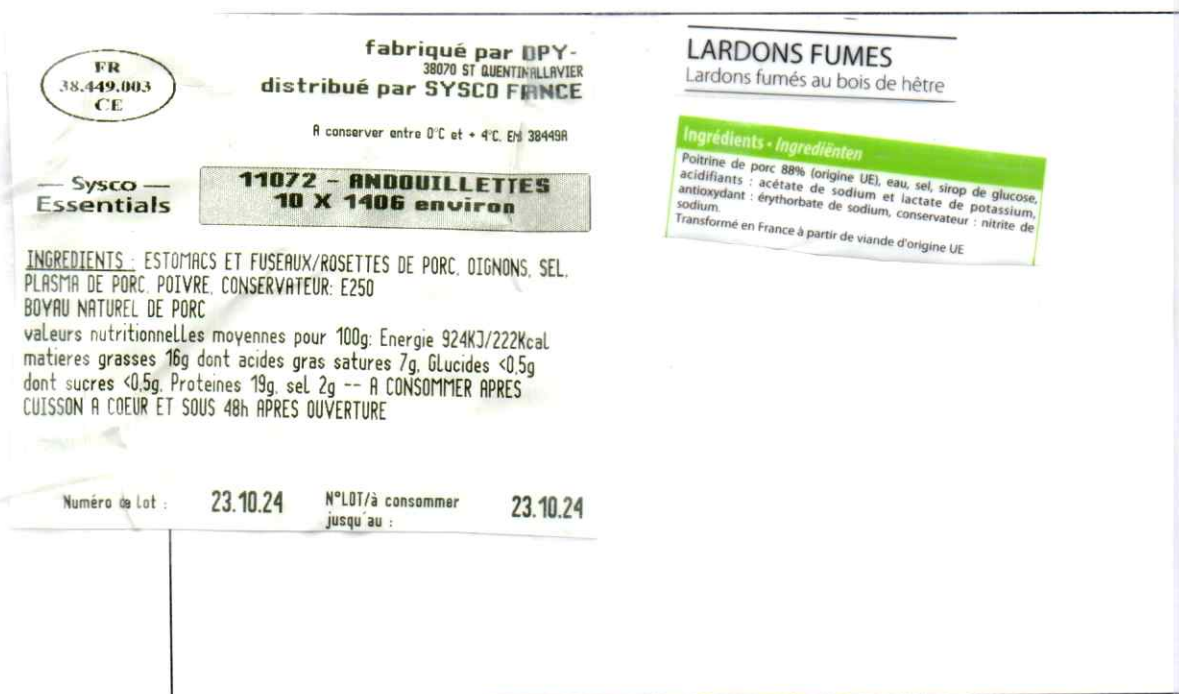
Avenue Marcel Paul  
33270 Floirac  
Tel 05 56 48 81 60  
Affaire suivie par : EV-GD

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

**Samedi 5 Octobre 2024**

Champignon à la Grecque
Andouillette
Flageolet
Bleu douceur
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.*



FR 38.449.003 CE

fabriqué par DPY-  
38070 ST QUENTIN-ALLAVIER  
distribué par SYSCO FRANCE

A conserver entre 0°C et + 4°C, EN 38449A

— Sysco —  
Essentials

**11072 - ANDOUILLETTES  
10 X 1406 environ**

**INGREDIENTS :** ESTOMACS ET FUSEAUX/ROSETTES DE PORC, OIGNONS, SEL, PLASMA DE PORC, POIVRE, CONSERVATEUR: E250, BOYAU NATUREL DE PORC

valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g: Energie 924KJ/222Kcal  
matieres grasses 16g dont acides gras saturés 7g, Glucides <0.5g  
dont sucres <0.5g, Protéines 19g, sel 2g -- A CONSOMMER APRES  
CUISSON A COEUR ET SOUS 48h APRES OUVERTURE

Numéro de lot : 23.10.24 N°LOT/à consommer jusqu'au : 23.10.24

**LARDONS FUMES**  
Lardons fumés au bois de hêtre

**ingrédients - Ingredienten**  
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 de  
sodium.  
Transformé en France à partir de viande d'origine UE

**Bon appétit.**

Le chef de Production  
**Erik VINAULEZ**