



Floirac, le 28/04/2025



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 6 Mai 2025

Carotte vinaigrette
Foyers : Rôti de bœuf VBF
Foyers : Purée de pomme de terre bio
Yaourt bio abricot framboise

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.

ROSBEEF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot: 4395004932 A consommer jusqu'au 22/05/25 Article :
25.112.8225644901.58 Poids Net : **2.588 kg** 083403

Rôti de boeuf, assaisonné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS
Boule de macreuse 97%, arome naturel, sel.

Boeuf Origine France

VALEURS NUTRITIQUES (pour 100g)
Energie 522kJ/124kcal, matières grasses 4,0g dont acides gras saturés 1,4g
glucides 0g dont sucres 0g; protéines 22g; sel 0,74g.

BOEUF : ORIGINE FRANCE
AFNOR NF V 46.003
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines 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: 4395004932 A consommer jusqu'au 22/05/25

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

FR
33.167.005
CE