



Floirac, le 20/03/2025



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**

Mercredi 9 Avril 2025

Rilette de thon
Escalopes de porc charcutière
Pomme de terre sautées à la graisse de canard
Tomme noire
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.



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINAULEZ

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



Floirac, le 04/04/2025



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**

Mercredi 9 Avril 2025

Taboulé bio
Wings
Chips
Fromage
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.

COQ AILES NATURE 5K IQF MC CG

Manchons de poulet traités en saison, cuits, surgelés. 22708457

INGRÉDIENTS :
Manchons de poulet (origine : France), sirop de glucose, sel, farine de BLE, fibre de blé, arôme naturel.
100g de manchons de poulet mis en Yèvre pour 100g de produit.

MODES DE PRÉPARATION :
Sans décongélation en barquette polypro j 1 3
Au micro-ondes 650 W dans un contenant avec un peu d'eau et/ou couvert d'un film dim unitaire.

Valeurs nutritionnelles (g/100g)	
Énergie :	827 kJ / 198 kcal
Matières grasses :	10 g
dont acides gras saturés :	2 g
Glucides :	61 g
dont sucres :	0 g
Fibres alimentaires :	1 g
Protéines :	21 g
Sel :	1 g

Fabrique dans un atelier qui utilise : soja, lait, oeuf, céleri, moutarde.

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