

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**

Vendredi 05 Avril 2024

Œuf dur mayonnaise
Cordon bleu de dinde
Haricots beurre persillade
Saint Moret
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.

CORDONS BLEUS DE DINDE

INGREDIENTS :

Préparation à base de viande de dinde et de poulet saumurée (55%) : viande de dinde (20,8%), viande de poulet (20,2%), eau, dextrose, maltodextrine, sel, fibre de bambou et de blé, arôme naturel, extrait d'épices. Enrobage (25%) : chapelure de blé (farine de BLE, sel), eau, farine de BLE, sel. Fromage fondu (10%) : FROMAGES, eau, BEURRE, amidon modifié, LAIT écrémé et poudre, LACTOSÉRUM, sels de fonte : citrate de sodium, gélifiant : carraghénanes. Jambon cuit de dinde (10%) : viande de dinde (8%), eau, protéines de SOJA, sel, dextrose, arôme naturel, antioxydant : erythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium. Huile de friture : huile de colza. Viande de dinde origine France, viande de poulet origine France.

CORDONS BLEUS DE DINDE 70g

INGRÉDIENTS :

Préparation à base de viande de dinde et de poulet traitée en salaison 51% : viande de dinde 20,3%, viande de poulet 18,8%, eau, GLUTEN de blé, sirop de glucose, sel, arômes naturels. Enrobage 27% : chapelure (farine de blé (GLUTEN), levure, sel, épices (paprika et curcuma)), eau, farine de blé (GLUTEN), GLUTEN de blé, sel. FROMAGE Fondu 11% : FROMAGES, eau, amidons modifiés, LAIT écrémé poudre, LACTOSÉRUM, sels de fonte : E331-E452, gélifiant : E407, sel. Jambon de dinde cuit standard 11% : viande de dinde 8,8%, eau, dextrose, sel, protéines de pois, arômes (dont LAIT) et arômes fumée, antioxydant : E316, conservateur : E250. Huile végétale de tournesol. Viande origine France. Pourcentages exprimés à la mise en œuvre avant friture. Traces possibles d'œuf et céleri.

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ