



Floirac, le 22/08/2025



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 9 Septembre 2025

Melon
F : Roti de bœuf VBF sauce barbecue
E : Bolognaise bio VBF
E : Bolognaise de pois
Riz basmati
St Nectaire AOP à la coupe/ Fruit
D : St Nectaire AOP portion/ 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.

FIG. CDT_PIECES



(02)03368270834037(17)250920(3103)002964(10)4395009923

ROSBEEF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR

Lot : 4395009923 A consommer jusqu'au 20/09/25 Article :
25.233.8229635501.68 Poids Net : **2.864 kg** 083403

Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS :
Boule de macreuse 97%, arôme naturel, sel.

Boeuf : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (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, rincer à
froid. Couper des tranches fines (de 50 g par exemple). Passer les
tranches fines au four max (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 : 4395009923 A consommer jusqu'au 20/09/25
A conserver entre 0°C et 4°C

D.L.G.
Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roeze sur Sarthe



3 368270 834037
N : 210030 000708700



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