

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 09 Mars 2024

Sardine à l'huile
Boudin aux pommes
Endives braisées
Camembert bio
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.

BOUDIN NOIR A L'ANCIENNE X 10

FR
53.167.002
CE

INGREDIENTS : SANG ET GRAS DE PORC (origine France),
BIGONNES, SEL, ARÔMES NATURELS, POIVRE, DEXTROSE,
BOYAU NATUREL DE PORC
Fabriqué dans un atelier utilisant du LAIT et des ŒUFS

À conserver entre 0° et +3°C et à consommer dans les 3 jours après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g	A CONSOMMER JUSQU'AU :
Energie 992 kJ / 239 kcal	<p>12.03.2024</p> <p>1,460kg</p>
Matières grasses 20 g	
dont acides gras saturés 8.0 g	
Glucides 1.0 g	
dont sucres 1.0 g	
Protéines 14 g	
Sel 1.0 g	

N° LOT 24060

2 15577091014602
N° Cde - 00573747

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ