

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 19 Avril 2025

Pomme de terre à la rouille
Andouillette
Salsifis persillade
Camembert
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.



ANDOUILLETTE PUR PORC
11072
ANDOUILLETTE
ZUIVER VARKENSVLEES

Ingrédients • ingrediënten

Estomacs de porc, fuseaux de porc, rosette de porc (origine UE), oignons, sel, plasma de porc, poivre, conservateur : E250.
Boyau naturel de porc.

Varkensmagen, varkensdarmen, varkensrozetten (herkomst EU), uien, zout, varkensplasma, peper, conserveermiddel: E250. Natuurlijke varkensdarm.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
Gemiddelde voedingswaarden per 100 g

Énergie • Energie	924 kJ / 222 kcal
Matières grasses • Vet	16 g
dont acides gras saturés • waarvan verzadigde vetzuren	7 g
Glucides • Koolhydraten	<0,5 g
dont sucres • waarvan suikers	<0,5 g
Protéines • Eiwit	19 g
Sel • Zout	2 g

SYSCO France
14 rue Gerty Appelméde
CS 91712 - 75889 PARIS Cedex 12

Mode d'emploi

Mode de cuisson pour cuisson à cœur : Dans un bac gastronomie, cuire les andouillettes 15 minutes à 180°C four préchauffé. A consommer cuit à cœur (+70°C à cœur pendant 2 minutes). A consommer 48h après ouverture.

Instructies voor gebruik

Instructies voor doorgaren : Bak de andouillettes in een gastronomieschaal gedurende 15 minuten op 180°C in een voorverwarde oven. Goed doorgaar nuttigen (+70°C gedurende 2 minuten). Na opening binnen 48h consumeren.

 Nombre de portions : 10 (x140g)
Aantal porties : 10 (x140g)

 Conserver entre : 0°C / +4°C
Bewaren bij :

TRANSFORMÉ EN FRANCE À PARTIR DE PORC
ORIGINE UE
VERWERKT IN FRANKRIJK VAN VARKENS VAN
EU-OORSPRONG
À CONSOMMER JUSQU'AU / N° DE LOT / POIDS
NET : VOIR L'ÉTIQUETTE POIDS
TE GEBRUIKEN TOT / PARTIJ / NETTO GEWICHT
ZIE OP HET GEWICHTETIKET

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ