

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 20 Avril 2024**

Pomme de terre à la rouille
Andouillette
Salsifis persillade
Cantal
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.*

Essentials

**ANDOUILLETTE PUR PORC**  
**11072**  
**ANDOUILLETTE**  
**ZUIVER VARKENSVLEES**

**Ingrédients - ingrediënten**

Estomacs et fuseaux/rosettes de porc (origine UE), oignons, sel, plasma de porc, poivre, conservateur : E250.  
Boyaux naturel de porc.

Varkensmagen en -darmen/rozetten (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

SCO France  
rue Gerty Archimède  
91712 - 75589 PARIS Cedex 12

**Mode d'emploi**  
À consommer cuit à cœur au four, à la poêle ou au grill.  
À consommer 48h après ouverture.

**Instructies voor gebruik**  
Om goed doorbakken te consumeren. Bereiden in de oven, bakpan of grill. 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 VINALEZ**