



Floirac, le 16/11/2023



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 30 décembre 2023

Duo de maïs au thon
Tripes à la mode de Caen
Carottes
Leerdamer
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.



Distribué par
POMONA S.A.-PassionFroid
3, avenue du Docteur Ténine
92160 ANTONY
www.passionfroid.fr

CODE : 253664

Tripes à la mode de Caen VBF



INGRÉDIENTS :
Estomacs de bovin (origine France), eau, pieds de bovin (origine France), carottes, vin blanc, oignons, sel, poivre, extraits d'épices, extrait d'ail.

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE :
À consommer cuit à cœur. Mettre les tripes dans une casserole 15 minutes à petits frémissements. Les tripes doivent être bien chaudes.

CONSEIL DE CONSERVATION :
À conserver entre 0-4°C. À consommer dans les 24h après ouverture.

FR 76.400 601 CE



3 061432 114212

À consommer jusqu'au :

Numéro de lot :

Poids net : 3 kg

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g					
Energie	Matières grasses	Glucides	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
465 kJ	3,6g dont acides gras saturés : 1,8g	<0,5g dont sucres <0,5g	<0,5g	9g	1,1g

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