

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**

Lundi 31 Mars 2025

Carotte bio vinaigrette
Bolognaise
Pâtes papillon
Fromage
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.

**EGRENE PUR BOEUF VBF 15%MG
SURGELE 6 SACHETS DE 1 Kg**

Produit élaboré en: FRANCE ORIGINE: FRANCE Produit issu d'animaux nés, élevés et abattus en France.

CODE ARTICLE: CHA14106	Surgelé le: 13/02/2024	A consommer de préférence avant le: 13/08/2025	FR 03.094.007 CE	Poids Net 6,0000Kg
----------------------------------	----------------------------------	---	------------------------	------------------------------



Égrenés pur bœuf
BIO 15% de matières grasses*

36070 VDE HACHEE EGRENEE BIO 15%MG 6X1KG

Fabriqué par ELIVIA VILLERS BOCAGE

Numéro de lot: V0341525
Produit congelé le: 03-02-2025
A consommer de préf. avant le: 03-02-2026

Origine de la viande: FRANCE
Elaboré en: FRANCE

FR
14.752.010
CE



VIANDE HACHÉE PUR BŒUF, BIO, SURGELÉE
INGRÉDIENT : 100 % viande bovine issue de l'agriculture biologique origine France.

*Pourcentage de matières grasses inférieur à 15 %.
Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à 15 %.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	
Énergie	895 kJ / 215 kcal
Matières grasses	15 g
dont: acides gras saturés	6,0 g
Glucides	0 g
dont: sucres	0 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	20 g
Sel	0,22 g

VDE HACHEE EGRENEE BIO 15%MG 6X1KG

A consommer de préf. avant le: 03-02-2026
Produit congelé le: 03-02-2025
Numéro de lot: V0341525

N° de série: 514347515

36070

A CONSOMMER CUIT A COEUR

Origine de la viande: FRANCE

Elaboré en: FRANCE



FR
14.752.010
CE



Poids net (kg):

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ



Floirac, le 28/03/2025



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

Lundi 31 Mars 2025

Carotte bio vinaigrette
Lasagne bolognaise bio
Fromage
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.

LASAGNES BOLOGNAISE BIO 16% VBF 2KG
- LASAGNE MET BOLOGNAISESAUS BIO 16% 2KG -

Surgelé / Diepgevroren



Lot / Série : 25069

10/03/2027 2

A consommer de préférence avant le : Ten minste houdbaar tot :

FR INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE :

Lasagnes à la bolognaise surgelées : Eau, pâte à lasagne précuite 26,5% (semoule de BLÉ dur*, eau), viande de boeuf* 16% (origine : France), oignons* 6%, double concentré de tomates* 5,5%, carottes*, EMMENTAL* 2%, féculé de pommes de terre*, LAIT* écrémé en poudre, CRÈME fraîche*, sel, CÉLERI branche*, farine de BLÉ*, ail*, basilic*. *Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Les informations en MAJUSCULE sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques. Traces possibles de crustacés, mollusques, moutarde, oeufs, soja, poissons et graines de sésame.

MODES DE PRÉPARATION :

Au four préchauffé à 200°C : Retirer le sachet, enfourner la barquette et laisser chauffer : 45 minutes environ pour un produit surgelé
30 minutes environ après décongélation en froid positif (24H 0 +3°C).

NL GEBRUIKTE INGREDIËNTEN :

Water, voorgebakken lasagne 26,5% (harde TARWEGRIESMEEL*, water), Frans rundvlees* 16%, uien* 6%, dubbel tomatenconcentraat* 5,5%, wortelen*, EMMENTALER* 2%, aardappelzetmeel*, MAGEREMELKPOEDER*, verse ROOM*, zout, SELDERIJ tak*, aardappelzetmeel*, knoflook, basilicum. *Grondstoffen afkomstig van de biologische landbouw. De HOOFDLETTERS gedrukte gegevens zijn voor personen met voedingsintolerantie of allergie. Mogelijke sporen van vis, schaaldieren, zeevruchten, mosterd, eieren, soja, sesam.

BAKADVIES :

In een op 200°C voorverwarmede oven met geforceerde luchtcirculatie. Uit het zakje nemen, de schaal in de oven zetten en laten bakken ongeveer 45 min voor een bevroren product of ongeveer 30 min na ontdooien in positieve koude (0 +3°C).

À conserver à -18°C. Une fois décongelé, ce produit ne doit pas être recongelé. Bewaren op -18°C. Een product dat ontdooit is nooit opnieuw invriezen.

Cuisiné par / Gekookt door Marie Surgelés - 86110 Mirebeau
www.marierestauraton.fr

LES BIO

71096

	Pour / Per 100g
Énergie / Energie	128 kcal / 537 kJ
Matières grasses / Vestoffen	4,6 g
Dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	2,2 g
Glucides / Koolhydraten	15 g
Dont sucres / Waarvan suikers	2,0 g
Fibres alimentaires / Voedingsvezels	1,0 g
Protéines / Eiwitten	6,1 g
Sel / Zout	0,69 g

Poids Net / Netto gewicht:

e 2000 g

FR 79.005.001 CE

909245

296/23



3 248833 057540

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINALEZ

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