



Floirac, le 16/09/2025



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 03 Novembre 2025

Haricots verts vinaigrette
E : Lasagnes bolognaise bio VBF
E : Lasagne ricotta épinards
F : Daube VBF bio
F : Tortis bio au beurre
Brie bio à la coupe/ Fruit
D : Brie/ Fruit

LARDONS FUMES 1KG NET 8X6XHP

INGREDIENTS : POITRINE DE PORC 88% EAU, SEL, SIROP DE
GLUCOSE, ACIDIFIANTS (ACETATE DE POTASSIUM, LACTATE DE
POTASSIUM), ANTIOXYDANT (ERYTHORBATE DE SODIUM),
CONSERVATEUR (NITRITE DE SODIUM), DEXTROSE,
FUMAGE AU BOIS DE HETRE. A CONSOMMER CUIT A COEUR.
ORIGINE DE LA VIANDE DE PORC : UE

CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE
VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G : ENERGIE : 1103 KJ OU 266
KCAL MATIERES GRASSES : 22 G DONT ACIDES GRAS SATURES : 8
G, GLUCIDES : 2 G DONT SUCRES : 1 G, PROTEINES : 15 G, SEL
2,3 G

LARDONS FUMES 1KG NET
A CONSOMMER JUSQU'AU : 27/11/25
CE : FR - 56 - 010 - 01 LOT 2791107

A CONSOMMER JUSQU'AU
27/11/25
LOT 2791107

Poids net 1,000 kg

SERVICE CONSOMMATEURS
JEAN FLOCH BP 20111
56501 LOCMINE

FR
56.010.001
CE

A CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C

ction de ce menu a été contrôlée lors de sa réception

du S
filière

SOCOPA CHERRE
Certifié par FR-BIO-10
BOVIN
VACHE

72410 LA FERTE BERNARD

No Interbev: 1004

27 4
Lig: 11
VIANDE

FR
72.080.002
CE

Lot/Lote/ref: 30773045

BOURGUIGNON CUBE BIO

BOURGUIGNON CUBE BIO
BOURGUIGNON CUBE BIO
BOURGUIGNON CUBE BIO
BOURGUIGNON CUBE BIO

Poids net/peso neto/netto
Netto gewicht/peso liquido 2.285 kg

KUHE
BOVINO ADULTO D
VACA
VACA

Ne geburt/nascimento em/ nato/nacido:	FRANCE
Eleve/mast cria/L producao allevato/criado em:	FRANCE
Abattu/schlachtung/ abatido em/macellato/matado:	FRANCE
Desosse/zerlegung/sezionato despiezado en/desmancha em:	FRANCE

FR 72.080.002 CE
FR 72.080.002 CE

Date de conditionnement: Verpackungsdatum Fecha de produccion Data di produzione Data de embalagem	25/09/25
A consommer jusqu'au: Mindestens haltbar bis Consumir ate Data di scadenza Fecha de caducidad	06/11/25
D d'abattage/data de abate Geschlachtet zwischen dem Data di abbattimento Fecha de matado	24/09/25
Date de maturation/Optimal gereift ab Data di maturazione Fecha recomendada Data de maturacao	

Conservar a / Conservare a / Lagerung zwischen / A conserver entre 0 et 4 C
(00)532537630333880120



Mg. 2020 FR

USAGE POUR PRODUITS SENSIBLES SELON REGLES APPLICABLES

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

Municipal 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