

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

Jeudi 03 Juillet 2025

E : Tomate croque au sel
F : Tomate maïs
Rôti de veau aux olives
E : Chips/ F : Salade de pois chiches
E : Crème lactée chocolat
F: Yaourts bio abricot framboise

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.

EPC_CDT_PIECES



FR 72.253.002 CE

DL.G.

Esprit Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
2210 Roze sur Sarthe



(02)03368270417551 (17)250717(3103)002025(10)4395007053

ROTI DE VEAU CUIT FARCI AUX OLIVES
FR 72.253.002 CE ORIG : UE

Lot : 4395007053 A consommer jusqu'au 17/07/25 Article :
25.163.8227180201.23 Poids Net : 2.025 kg 041755

Rôti de veau traité en salaison, assaisonné, farci aux olives, cuit, réfrigéré

INGREDIENTS :
Viande de veau 42%*, farce (viande de dinde 30%*, olive verte et sel 3%*, CREME, eau, arômes, viande de veau 2%*, OEUFS, féculé de manioc, échalote, aromate, sel, LAIT entier en poudre, protéine de LAIT (dont LACTOSE), stabilisants : E450 et E451, épices, antioxydant : E301, poivre), eau, amidon transformé de manioc, sel, arôme naturel, stabilisants : E450 et E451, antioxydant : E301, poivre.)

Veau : Origine UE, Dinde : Origine UE

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 641kJ/153kcal; matières grasses 7,5g dont acides gras saturés 3,6g; glucides 3,4g dont sucres 0,6g; protéines 18g; sel 1,1g.

Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper de fines tranches (de 50g par exemple) Réchauffer les tranches au four mixte (3 à 4 mn à 140-150°C) ou à air pulsé (3 à 5 mn à 160°C) avant de servir. Napper d'une sauce bien chaude.

Lot : 4395007053 A consommer jusqu'au 17/07/25
A conserver entre 0°C et 4°C



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ