



Floirac, le 24/11/2025



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

Vendredi 19 décembre 2025

Pépinette de la mer
Sauté de canard aux épices de Noel
Filet de hoki sauce épices de Noel
Potato pops
Sapin de Noel au chocolat

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.

SAUTE DE CUISSE DE CANARD AVEC PERU SANS OS		SAUTE DE CUISSE DE CANARD AVEC PERU SANS OS	
Produit frais, Classe A Origine France. A consommer rapidement après ouverture. A savourer cuit à cœur.		Produit frais, Classe A Origine France. A consommer rapidement après ouverture. A savourer cuit à cœur.	
A conserver entre 0°C et +4°C FRVREAU COUTHOUIS S.A.S. 85300 SOULLANS		A conserver entre 0°C et +4°C FRVREAU COUTHOUIS S.A.S. 85300 SOULLANS	
A consommer jusqu'au:	21/12/2025	A consommer jusqu'au:	22/12/2025
PRIX AU KG	POIDS NET	PRIX A PAYER	PRIX AU KG
	2,640kg		
N° de Lot: 361321225460 FAPREP3 213C - 00178497-0 - 344 -	FR 85.284.002 CE		N° de Lot: 361331225500 FAPREP3 213C - 00178497-0 - 344 -
			FR 85.284.002 CE

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ



Floirac, le 24/11/2025



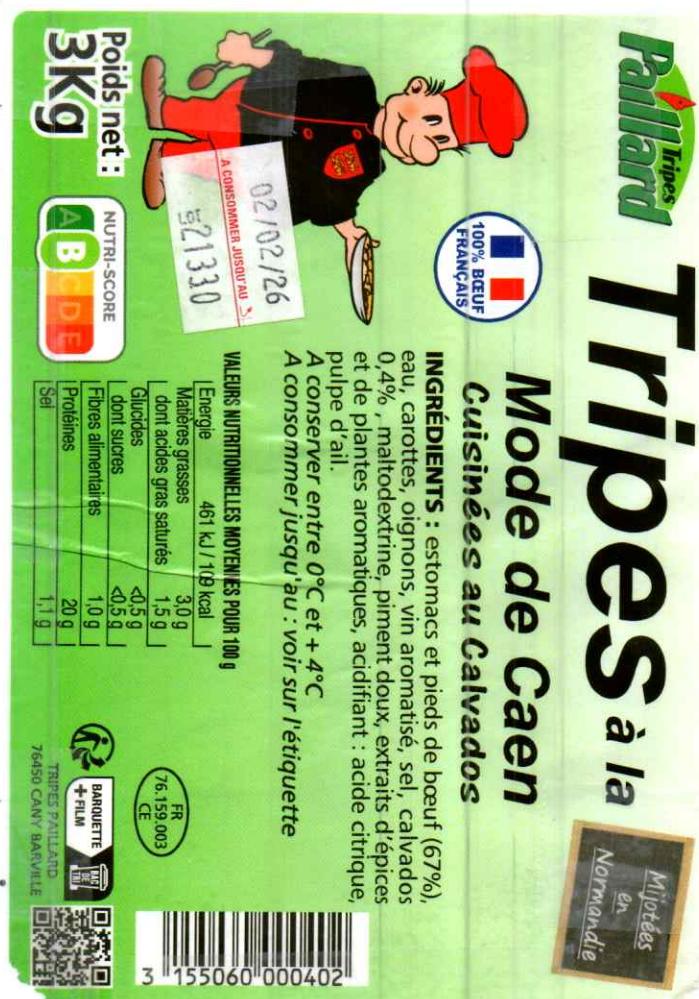
Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

INFORMATION A L'ATTENTION DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES

Samedi 20 décembre 2025

Maquereau moutarde
Tripes à la mode de Caen/ Carottes
Chevrette
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.



Bon appétit.