

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 Noël
Filet de hoki sauce épices de Noël
Potato pops
Sapin de Noël 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.

<p>Saute de Cuisse de Canard AVEC PERU SANS OS</p> <p>Produit frais, Classe A Origine France. A consommer rapidement après ouverture. A savourer cuit à cœur.</p> <p>A conserver entre 0°C et +4°C FAVREAU COUTHOUIS S.A.S. 85300 SOULLANS</p> <p>A consommer jusqu'au: 21/12/2025</p> <table border="1"> <tr> <th>PRIX AU KG</th> <th>POIDS NET</th> <th>PRIX A PAYER</th> </tr> <tr> <td></td> <td>2,640kg</td> <td></td> </tr> </table> <p>N° de Lot: 361321225460 FAPREP3 213C - 00178497-0 - 344 -</p> <p>FR 85.284.002 CE</p>	PRIX AU KG	POIDS NET	PRIX A PAYER		2,640kg		<p>Saute de Cuisse de Canard AVEC PERU SANS OS</p> <p>Produit frais, Classe A Origine France. A consommer rapidement après ouverture. A savourer cuit à cœur.</p> <p>A conserver entre 0°C et +4°C FAVREAU COUTHOUIS S.A.S. 85300 SOULLANS</p> <p>A consommer jusqu'au: 22/12/2025</p> <table border="1"> <tr> <th>PRIX AU KG</th> <th>POIDS NET</th> <th>PRIX A PAYER</th> </tr> <tr> <td></td> <td>2,320kg</td> <td></td> </tr> </table> <p>N° de Lot: 361331225500 FAPREP3 213C - 00178497-0 - 344 -</p> <p>FR 85.284.002 CE</p>	PRIX AU KG	POIDS NET	PRIX A PAYER		2,320kg	
PRIX AU KG	POIDS NET	PRIX A PAYER											
	2,640kg												
PRIX AU KG	POIDS NET	PRIX A PAYER											
	2,320kg												

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

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
Chevretine
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.



PERIGORDINE DE SALAISONS
24750 BOULAZAC



PATE LE RUSTIQUE PAIN DE 4KG
PATE DE CAMAPGNE SUPERIEUR

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g
Energie 1171 kJ / 280 kcal matière grasse
23g, dont acides gras saturés 10g, glucides
2,2g, dont sucres 0,7g, protéines 17g,
sel 1,7g

Ingredients: Viande de porc, gras de porc, foie de porc 20%, couenne, LAIT, demi-crème stérilisé UHT (origine France), Oeufs entiers, farine de riz, amidon, sel, Cognac (Cognac), arôme naturel, ail, colorant, plantes aromatiques, épices, gélatine de porc, arôme naturel, colorant, caramel ordinaire

Peut contenir des traces de Soja, Gluten, Sulfites, Moutarde, Fruits coque (Noix) et Celeri
Viande origine France

A conserver entre +2°C et +4°C. A consommer rapidement après ouverture

Date d'emballage :
28/11/25

A consommer jusqu'au :
28/12/25

Poids net en kg
3.890 Kg

N° de lot : 25112827



2 348611 038905

Bon appétit.

Pailard Tripes
Tripes à la Mode de Caen
Cuisinées au Calvados

INGRÉDIENTS : estomacs et pieds de bœuf (67%), eau, carottes, oignons, vin aromatisé, sel, calvados 0,4%, maltodextrine, piment doux, extraits d'épices et de plantes aromatiques, acidifiant : acide citrique, pulpe d'ail.
A conserver entre 0°C et +4°C
A consommer jusqu'au : voir sur l'étiquette

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

Energie	461 kJ / 109 kcal
Matières grasses	3,0 g
dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	<0,5 g
dont sucres	<0,5 g
Fibres alimentaires	1,0 g
Protéines	20 g
Sel	1,1 g

NUTRI-SCORE
A B C D E

100% BEUF FRANÇAIS

02/02/26
521330

FR 76.159.003 CE

BARQUETTE + FILM

TRIPES PAILLARD
76150 CANY BARVILLE

3 155060 000402

Mijotées en Normandie