



Floirac, le 30/07/2025



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

Mardi 5 août

Œuf dur bio mayonnaise
Rôti de bœuf cornichons
Coquillettes au fromage
Emmental 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.

EPC_CDT_PIECES



1020300270840370117254821210030000644325

ROSBEUF MACREUSE FR CUIT
FR 72.253.002 CE ORIG:FR
Lot : 4395008701 A consommer jusqu'au 21/08/25 Article :
25.203.8228668101.34 Poids Net : **2.798 kg** 083403

Rôti de bœuf, assaisonné, cuit, réfrigéré
INGREDIENTS :
Boule de macreuse 97%, arôme naturel, sel.

Boeuf : Origine France

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 522kJ/124kcal; matières grasses 4,0g dont acides gras saturés 1,4g;
glucides 0g dont sucres 0g; protéines 22g; sel 0,74g.

BOEUF - ORIGINE FRANCE
AFNOR NF V 46.003
Déconditionner à froid, éliminer le jus de cuisson, trancher à froid. Couper des tranches fines (de 50g par exemple). Passer les tranches fines 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 chaude.
Lot : 4395008701 A consommer jusqu'au 21/08/25
A conserver entre 0°C et 4°C

1020300270840370117254821210030000644325

D.L.G.

espri Restauration
ZI de Beaufeu
CS 30018
72210 Roze sur Sarthe



N : 210030_000644325



Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ

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