

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 epinards
F : Daube VBF bio
F : Tortis bio au beurre
Brie bio à la coupe/ fruit
D : Brie/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.



LASAGNES BOLOGNAISE VBF 2KG X 3 BARQUETTES SURGELÉES



Ingrédients :

Eau, semoule de blé dur 17,3%, viande bovine Française 16%, oignon, concentré de tomate 4,9%, tomates concassées (tomates, jus de tomates, acidifiant : E330, affermissant : E509) 3,8%, emmental 1,2%, carotte, amidon modifié de maïs, farine de blé, amidon de maïs, sel, lait entier en poudre, oignon déshydraté, céleri, basilic, œuf entier en poudre, sucre, ail, huiles végétales (colza et/ou tournesol), épices, plantes aromatiques. Traces éventuelles de graines de sésame, moutarde, fruits à coque, poissons, crustacés, mollusques et soja.

Conseil d'utilisation :

Sans décongélation préalable.

Au four traditionnel : Préchauffer le four 10 minutes environ 180°C (thermostat 8). Ôter le film protecteur et placer la barquette encore congelée sur une grille à mi-hauteur du four. Laisser cuire 45 minutes à 180°C. Laisser reposer quelques instants avant de servir.

Modes de conservation :

- * 24 heures au réfrigérateur (3/6°C)
- ** 3 jours dans le compartiment à glace (-12°C) du réfrigérateur
- *** Plusieurs mois au congélateur (-18°C) jusqu'à la date indiquée sur le film

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

A consommer de préférence avant le : voir sur le carton.



N° de lot : voir sur le carton.

POIDS NET : 3x2 kg = 6 kg e

EMB 22182A



EVEN DISTRIBUTION - ZI de St Eloi - 12 rue de Glénan - CS50914 - 29419 LANDERNEAU Cédex



13661366034098

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ