



Floirac, le 19/08/2024




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 20 Septembre 2024

Melon
Rôti de bœuf sauce barbecue
Haricots plats d'Espagne Tex-Mex
Carré 1/2 sel 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.

ROSBEEF MACREUSE VF CUIT			
FR 72.253.002 CE ORIG:FR			
Lot : 4394010822	A consommer jusqu'au	06/10/24	Article :
24.250.82163866.53	Poids Net	2,972 Kg	083403
Rôti de boeuf, 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 moyen (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 : 4394010822	A conserver jusqu'au	10.4394010822029720	
A conserver entre 0°C et 4°C	06/10/24		

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



Floirac, le 19/08/2024



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 21 Septembre 2024

Pomme de terre à la rouille
Rognons de bœuf à la tomate
Navet caramélisé
Leerdamer
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.

VF ROGNONS DE BOEUF CUIITS P/S
FR 72.253.002 CE
Lot : 4394010995 A consommer jusqu'au 10/10/24 Article :
24.254.8216821001.03 Poids Net : **2.029 kg** 033416

INGREDIENTS :
Rognons de boeuf, oignon, huile de colza, aromates et épice.

Pauvre en sel

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 494kJ/117kcal; matières grasses 3,7g dont acides gras saturés 0,7g;
glucides 0g dont sucres 0g; protéines 21g; sel 0,24g.

ORIGINE ROGNONS : FRANCE

VF ROGNONS DE BOEUF CUIITS P/S
FR 72.253.002 CE
Lot : 4394010673 A consommer jusqu'au 03/10/24 Article :
24.247.8216539801.29 Poids Net : **2.001 kg** 033416

INGREDIENTS :
Rognons de boeuf, oignon, huile de colza, aromates et épice.

Pauvre en sel

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g) :
Energie 494kJ/117kcal; matières grasses 3,7g dont acides gras saturés 0,7g;
glucides 0g dont sucres 0g; protéines 21g; sel 0,24g.

ORIGINE ROGNONS : FRANCE

Lardons fumés
au bois de hêtre

Ingédients - Ingrediente

Porcine de porc 88% (origine UE), eau, sel, sirop de glucose,
acidifiant : acétate de sodium et lactate de potassium,
antioxydant : dityrborbate de sodium, conservateur : nitrite de
sodium
Transformé en France à partir de viande d'origine UE

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINAULEZ

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