

Date: 19/11/24

MENU

Entrée : potage tomate
plat : Blanquette de veau
Légumes : riz champignons
Fromage : from caramel Bio
Dessert : /

Origine de la viande

lieu de naissance : france
lieu d'élevage : france
lieu abattage : france
élaboré en : france



Date : 26/11/24

MENU

Entrée : Saucisson ail

plat : Langue de Boeuf Tomate

Légumes : Baulgauer

Fromage : cheddar

Dessert : Kiri

Origine de la viande

lieu de naissance : France

lieu d'élevage : France

lieu abattage : France

élaboré en :

SVEP PARTHENAY
140002
N° LOT : S43200029
Langue Boeuf SV
Origine : France
Lieu d'élevage : FRANCE 79.080.006
Lieu de découpe : FRANCE 79.080.006
Date d'emballage : 19/11/2024
A Consommer jusqu'au : 09/12/2024
A Conserver entre 0°C et +3°C

FR 79.080.006 CE

Poids net : 1,790 kg
1 P

OF No: 291844
041 397313



Date : 6/12/24

MENU

Entrée : pâte de campagne
plat : saucisse de lapin
Légumes : petit pois carottes
Fromage : fromage
Dessert : tiramisu

Origine de la viande

lieu de naissance : france
 lieu d'élevage : france
 lieu abattage : france
 élaboré en : france

Nos engagements :

Alimentation 100% végétale, minéraux et vitamines

Nourri sans OGM (<0,9%)



Loeul Piriot Rue Jean Devaux 79100 Thouars

Origine : France
A conserver entre 0°C et + 4°C A consommer jusqu'au : 09/12/2024

FR
79.329.004
CE

Date de livraison : 03/12/2024
 Réf. commande client : BC 25230
 Dun 14 : 93277820073099



3KG SAUCISSES LAPIN VRAC NE ELEVE POITOU CHARENTES
RESTAURANT SCOLAIRE DE PRAHECO

ROUTE DE MONGON (avant voie férée)
 79230 PRAHECO
 PF : RESTAURANT SCOLAIRE DE PRAHECO
 Deg. : STEF NIORT 1 POUR RESALIS
 Tournée : K2904 11H29 STEF RESALIS
 (01)93277820073099(310310030621171241209101243330022

N° de lot :
243330022

Poids net :
3,062 kg



SSCC :
48012



(00)332778210398648012(99)08
 FRA
 7016
 6166354
 044562
 30093401

Date : 16/12/24

MENU

Entrée : Salade Mimosa

plat : Sente de joue de porc

Légumes : haricot Blanc

Fromage : Brie Bio

Dessert : fruit

Origine de la viande

lieu de naissance : Allemagne

lieu d'élevage :

lieu abattage : Autriche

élaboré en :

Rudolf Grossfurtner GmbH
A-4973 St.Martin im Innkreis
www.grossfurtner.at

Eingefleischt
auf Qualität



Fleischart/Kategorie
VIANDE DE PORC



**SCHWEINE-BACKEN
NOIX DE JOUE DE PORC**

PAYS D'ORIGINE: ALLEMAGNE
PAYS D'ABATTAGE: AUTRICHE
Ident-Nr. 2243378961
bei +2° bis +4°C 01.12.2024
EMBALLÉ LE: 02.12.2024
A CONSOMER AVANT LE: 23.12.2024
A CONSERVER ENTRE +1° et +4° C

POIDS NET:
1,865kg



(01) 99006064535575 (3102) 000186 (13) 241202 (10) 2243378961

Nummer/Number:

1025628 / 220

PLU GROSS: 10256



2 17 33 557 10 186 501

Für sichere Speisen kühlen - sauber arbeiten - durcherhitzen!

Date: 17/12/24

MENU

Entrée: Betterave

plat: Boeuf tomate

Légumes: haricot vert

Fromage: /

Dessert: far aux pruneaux

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

état



505302955558

RANG :
ROLL :
ETAGE :

BIGARD 71480 CUISEAUX

Lot: 05319837

Pesee: 30295555 Bal: H: 08:20



FR
71.157.028
CE

NX JOUE-BV PARE CGL BLC PN

BOVIN

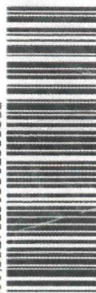
Quantite: 4 Poids net: 2.895 kg

Lieu naissance: FRANCE Art: 763380 00 00
Lieu elevage : FRANCE Ligne: 1 Poste: 76
Lieu abattage : FRANCE FR 71.157.028 CE
Lieu desossage: FRANCE FR 71.157.028 CE
Date d'abattage: 01/08/24

Produit congele le: : 02/08/24

A consommer de preference avant le : 02/08/26

100 0532732305302955552



A conserver a -18 C



Date : 20 / 12 / 24

MENU

Entrée : mousse de foie de canard

plat : sauté de chapon

Légumes : pomme forestines

Fromage : /

Dessert : Sapin aux 2 chocolats

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en : *italie*

SAUTÉ DE CHAPON S/OS S/PEAU

CAL : 40 / 60 g - Congélation Individuelle

Volailles d'origine d'Italie

Produit par : UNIVIANDE
Ul M. Skłodowskiej Curie 77AC
87-100 Toruń (Pologne)

DATE DE CONGELATION : 24 / 06 / 2024

A CONSOMMER DE PREFERENCE

AVANT LE : 24 / 06 / 2026

N° DE LOT : U 242 / 24 / U



Produit cru, nécessitant une cuisson complète avant consommation



3 760094 544039

NE PAS
RECONGELER
UN PRODUIT
DECONGELE

Produit
congelé
à conserver
à -18°C

POIDS NET
5 kg