

Date : 7/5/26

MENU

Entrée : TaBaulé

plat : poulet Roti

Légumes : petit pois carottes

Fromage : /

Dessert : petits suisse au fruits

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine : france



(02)03700158701077(37)0001(17)280302(3103)005000(10)3226148966

00077037

PILON PLT 80-120G 2X2,5K PLTQ IQF x1

PILONS DE POULET - 80/120G - 2x2.5KG - IQF

Date de production / Product date
Congelado em / Fecha producción:
A consumir de preferência antes de

02/03/2026

02/03/2028

Best before / Consumir preferentemente antes de

Poids net / Net weight

Peso neto / Peso líquido

5.0 Kg

Lot / Lote
3226148966

P061/26/02

Ne jamais recongeler après décongélation / Conserver à -18°C
Do not refreeze after thawing / Keep at -18°C

No volver a congelar una vez descongelado / Conserver a -18°C

Depois de descongelado não volte a congelar

Les Volailles de Keranna - BP 9 - 56560 GUISCRIF - FRANCE

Classe A / Class A

Origine France



021213



FR
56.081.001
CE



KERANNA PREP029 07:51 C0059 481
59 KERANNA 56560 GUISCRIF

Date : 11/5/26

MENU

Entrée : poireaux vinaigrette

plat : chipolatas

Légumes : purée PDT

Fromage : /

Dessert : entremet caramel

Origine de la viande

lieu de naissance :

france

lieu d'élevage :

france

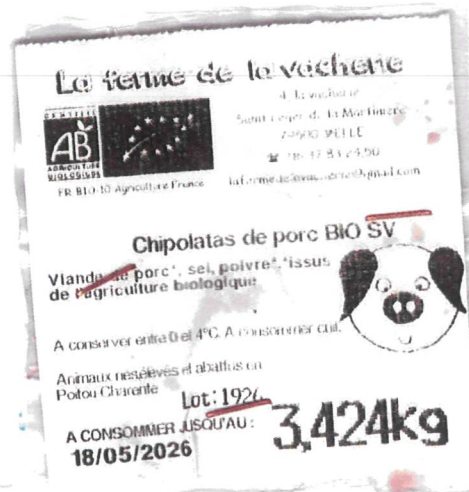
lieu abattage :

france

élaboré en :

france

origine :



Date : 18/5/26

MENU

Entrée : Salade PDT

plat : Veau marenge

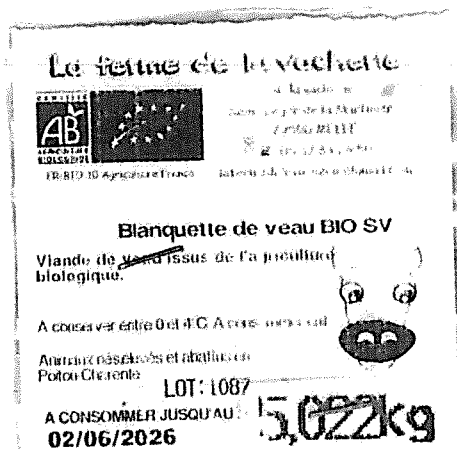
Légumes : sautifis

Fromage : kiri crème

Dessert : gâteau

Origine de la viande

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



Date : 21/5/26

MENU

Entrée : Mortadelle

plat : lieu noir

Légumes : julienne de légumes

Fromage : St paulin

Dessert : liégeois choco

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

france

MORTAD.PP 6KG 1/2

Viande et gras de porc, couenne, eau, sel, arômes, plasma, PISTACHES (0,6%), épices et plantes aromatiques (dont MOUTARDE), fécule de pomme de terre, protéines de LAIT, sirop de glucose, LACTOSE, conservateurs : nitrite de sodium - acétate de sodium, antioxydants : acide ascorbique - ascorbate de sodium, épaississants : alginate de sodium - gomme xanthane, stabilisants : diphosphates - triphosphates, carmin.

Traces éventuelles de soja.

Valeurs nutritionnelles pour 100g: Energie: 1270.1 kJ/306.7 Kcal
Matières grasses : 26.7g ; dont acides gras saturés : 10.6g
Glucides : 2.2g ; dont sucres : 1.7g ; Protéines: 14.4g ; Sel : 3.2g
Conservé entre 0 et +4°Cmax
À consommer rapidement après ouverture

Emb. le 20/04/26
À consommer jusqu'au 19/06/26
Lot 0263103

PRIX AU KG Poids net Prix

2,880 kg

ETS BERNI ET CIE
55 100 VERDUN
FRANCE

0263103 LOT No

55-545-002 CE

2 726313 028809

Date : 28/5/26

MENU

Entrée : Tomate concombre

plat : roti de porc

Légumes : haricot Blanes

Fromage : camembert

Dessert : abricot sirop

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine



014 ROTI DE PORC VPF LONGE
SANS OS SOUS VIDE

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G: ENERGIE 733 KJ OU 175
KCAL MATIERES GRASSES 9,9 G DONT ACIDES GRAS SATURES 3,
5 G GLUCIDES TRACES G DONT SUCRES 0, PROTEINES 20,8 G
SEL 0,1 G.

027 595340207 61 56514245
014 ROTI DE PORC VPF LONGE
A CONSOMMER JUSQU'AU : 04/06/26
FR 56.140.002 CE LOT 14245 SL211

A CONSOMMER JUSQU'AU
04/06/26

Poids net 2.076 kg LOT 14245 SL211

SERVICE CONSOMMATEURS
JEAN FLOCH BP 20111
56501 LOCMINE

FR
56.140.002
CE

A CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C



Date : 29/5/26

MENU

Entrée : Saucisson Sec

plat : poisson

Légumes : fondus poireaux

Fromage : gouda

Dessert : madeleine

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine : UE

Saucisson Sec

Fabriqué par Chambost SAS ZI du pied de La
Montagne 69170 Tarare - France

Viande de porc (Origine: UE), sel, LACTOSE, dextrose,
vin, épices, ail, ferments, conservateur: E252.
141g mis en oeuvre pour 100g de produit fini.

Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Énergie	1640 kJ 395 kcal
Matières grasses	32 g
Dont: Acides gras saturés	13 g
Glucides	1,8 g
Dont: Sucres	1,6 g
Protéines	24 g
Sel	4,5 g

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE 17/07/26



LOT 035521 POIDS NET 1,494kg

Produit soumis à dessiccation
À conserver à une température maximale de +10°C dans un
endroit sec et aéré

PROX/100

PROX



Date : 1/6/26

MENU

Entrée : Salade strasbourgeoise

plat : Saute de poulet

Légumes : Ratatouille

Fromage : gauda

Dessert : Mousse chocolat

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

161907201607

49260

CLASS A CLASS A CLASS A CLASS A
FROZEN POULET CONGELATO FRANGO
CHICKEN SURGELÉ POLLO CONGELADO
Manor Farm, Shercock, Co. Cavan IE 803 EC
Origin/Origine/Origine/Origem: Ireland/Irlande/Irlanda/Irlanda
To be consumed after cooking/ A consommer après cuisson
Da consumarsi previa cottura
Para ser consumido depois de cozinhar

Frozen Class A Chicken Leg Meat Pieces // Saute de Poulet 2.5kg X
2// Peças de Carne da Perna de // Frango Congeladas, Grau A,
2.5kgs x2
Deep frozen IQF / surgelé individuellement / Congelato IQF
Do not refreeze once thawed / Ne pas recongeler un produit décongelé/
Non ricongelare un prodotto scongelato / Não voltar a congelar depois de descongelar
Store at -18°C / A conserver à -18°C / Conservare a -18°C / Conservar a -18°C
Production date / Date de production / Data di Produzione / Data de Produção: 19/04/2026
Frozen on / Surgelé le / Congelato il / Congelado em: 19/04/2026
Batch No / lot / Numero lotto / N° lot: B121027
Net weight / Poids net / Peso netto / Peso líquido: 5kg (2 x 2.5kg) 2/1000
Best Before / A consommer de préférence avant /
Da consumarsi preferibilmente entro il / Consumir preferência antes de: 12/10/2027

01050993225923071527*0*2108121027

Date : 5/6/26

MENU

Entrée : Tomate Surimi

plat : Boulette de Boeuf

Légumes : frites

Fromage : emmental

Dessert : Banane

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en : france

origine :

PETIBOUT
TOUT L'ART
D'ÊTRE BOUCHER

4BF300

5 Kg net

Produit surgelé cru

Boul'bœuf 51 % VBF 30g

Ingrédients : Viande de bœuf VBF 51%, protéines végétales réhydratées de SOJA, eau, oignons, sel, farine de riz, fibre de citron, plantes aromatiques, épice, légume, betterave poudre, arômes naturels

Traces éventuelles de : gluten, lait

Valeurs moyennes pour 100 g	
Énergie	222 Kcal / 926 KJ
Matière grasse	< 15 g
dont acides gras saturés	6,3 g
Glucides	1,3 g
dont sucres	0,3 g
Protéines	16 g
Sel	1,35 g

Date de congélation : 11/03/26
A consommer de préférence avant le : 10/03/28
N° de lot : 10/03/28
A consommer cuit à cœur
Mise en œuvre sans décongélation préalable
Code emb : 14301 A

A CONSERVER A -18° C - NE JAMAIS RE CONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

5:43

FR 14.301.021 CE

(11) 0 3333324 11350 5 (10) 100328 (15) 280310

Elaboré en France par PETIBOUT - ZI du Martray - 14730 GIBERVILLE
Tél. : 02 31 72 38 00 - www.petibout.fr

Date : 8/6/26

MENU

Entrée : Salade de pâte trois couleurs

plat : Sauté de porc curry

Légumes : Haricot vert

Fromage : /

Dessert : Liégeois

Origine de la viande

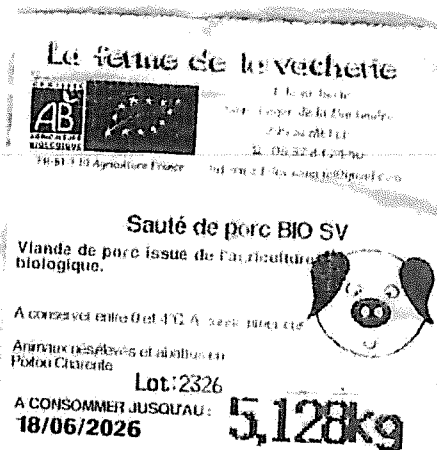
lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en :

origine :



Date : 11/6/2026

MENU

Entrée : Saucisson ail

plat : poisson

Légumes : purée courgettes

Fromage : chausse aux mairnes

Dessert : abricots

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en :

origine :



Date: 12/6/26

MENU

Entrée: Tomate Vinaigrette

plat: paella au poulet

Légumes: Riz

Fromage: camembert

Dessert: compote

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage

lieu abattage

élaboré en :

origine

Date de production / Product date
Congelado em / Fecha producción:
A consommer de préférence avant le

28/03/2026

28/03/2028

Best before / Consumir preferentemente antes de

Poids net / Net weight

Peso neto / Peso líquido

5.0 Kg

Lot / Lote
3226155201

A087/26/03

Ne jamais recongeler après décongélation / Conserver à -18°C
Do not refreeze after thawing / Keep at -18°C

No volver a congelar una vez descongelado / Conservar a -18°C
Depois de descongelado não volte a congelar

Les Volailles de Keranna - BP 9 - 56560 GUISCRIF - FRANCE

Classe A / Class A

Origine France



(02)03700158701077(37)0001(17)280328(3103)005000(10)3226155201

00077037

PILON PLT 80-120G 2X2,5K PLTQ IQF x1

PILONS DE POULET - 80/120G - 2x2.5KG - IQF

Date de production / Product date
Congelado em / Fecha producción:
A consommer de préférence avant le

06/11/2025

06/11/2027

Best before / Consumir preferentemente antes de

Poids net / Net weight

Peso neto / Peso líquido

5.0 Kg

Lot / Lote
3225124542

P310/25/08

Ne jamais recongeler après décongélation / Conserver à -18°C
Do not refreeze after thawing / Keep at -18°C

No volver a congelar una vez descongelado / Conservar a -18°C
Depois de descongelado não volte a congelar

Les Volailles de Keranna - BP 9 - 56560 GUISCRIF - FRANCE

Classe A / Class A

Origine France



(02)03701004907141(37)0001(17)271106(3103)005000(10)3225124542

00125495

FILET PLT FSA 60-90 5K PLTQ IQF x1

FILET DE POULET TRANCHE, CALIBRE 60/90G, SURGELE
ELEVE SANS TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE



Date : 15/6/2026

MENU

Entrée : Salade & fromage

plat : Veau marenco

Légumes : Blé

Fromage :

Dessert : glace

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

france

BIGARD CASTRES 81100 CASTRES

Lot : 03046724

Pesee: 36067519

Article : 032185 84 00



FR
81.065.001
CE

SAUTE VEAU 80G

VEAU LR AVEYRON ET SEGALA

VEAU IGP D'AVEYRON ET SEGALA VIANDE

VEAU
Quantité : 1

Poids net : 2.540 kg

Date d'abattage : 20/05/26 au 03/06/26

Date de conditionnement: 08/06/26

A consommer jusqu'au: 23/06/26

NAISSANCE: FRANCE

ELEVAGE: FRANCE

ABATTAGE: FRANCE

DESOSSAGE: FRANCE

ABATTAGE: FR 81.065.001CE

DESOSSAGE: FR 81.065.001CE



503360675197



503360675197

M. 2602 FR

A conserver entre 0 et 4 C

Date : 29/6/26

MENU

Entrée : concombre sauce Bulgard

plat : jambon

Légumes : chips

Fromage : /

Dessert : petit suisse

Origine de la viande

lieu de naissance : /

lieu d'élevage : /

lieu abattage : /

élaboré en : /

origine : UE

