

Date : 6/5/25

MENU

Entrée : Ta Boule
plat : Boulettes de Bœuf
Légumes : carotte vichy
Fromage : emmental Bio
Dessert : gâteau Basque

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en : france



4BF320

5 Kg net

Produit surgelé cru

Boul'bœuf 51 % 30g

Ingrédients : Viande de bœuf UE et/ou UK 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	
Energie	222 Kcal / 920 KJ
Matière grasse	< 15 g
dont acides gras saturés	6,3 g
Glucides	1,8 g
dont sucres	0,3 g
Protéines	15 g
Sel	1,36 g

Date de congélation : 31/01/25
A consommer de préférence avant le : 31/01/27

N° de lot : 310127

Code emb : 14301 A
A consommer cuit à cœur
Mixe en œuvre sans décongélation préalable

A CONSERVER A -18° C - NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ



(01) 0 3333324 11250 8 (10) 310127 (15) 270131

Elaboré en France par PETIBOUT - 21 du Martray - 14730 GIBERVILLE
Tél. : 02 31 72 38 00 - www.petibout.fr



Date : 12/5/25

MENU

Entrée : Radies Beurre

plat : chipo Bio

Légumes : frites

Fromage : petit Louis

Dessert : pomme

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en : france

La ferme de la vacherie
4, la vacherie
Saint Léger de la Mairière
79360 MELLE
☎ 06 37 83 24 50
FR-BIO 10 Agriculture France lafermedelavacherie.net

Chipolatas de porc BIO SV
Viande de porc*, sel, poivre*, issus
de l'agriculture biologique

A consommer entre 0 et 4°C. A consommer cuit.

Animaux nés, élevés et abattus en
Poitou-Charente

Lot : 1925
A CONSOMMER JUSQU'AU : **4,012kg**
18/05/2025



Date : 19/5/25

MENU

Entrée : pizza

plat : Blanquette de veau

Légumes : haricot Beurre

Fromage : edam

Dessert : pain

Origine de la viande

lieu de naissance :

france

lieu d'élevage :

france

lieu abattage :

france

élaboré en :

france



Date : 12/6/25

MENU

Entrée : coleslaw

plat : Sauté de porc au curry

Légumes : purée PDT

Fromage : comté

Dessert : compote

Origine de la viande

lieu de naissance :

france

lieu d'élevage :

france

lieu abattage :

france

élaboré en :

france

La ferme de la vacherie

4, la croix
Saut de porc de la ferme
79500 MELLE
06 17 85 14 56
laferme.la.vacherie@gmail.com

AB
Agriculture
Biologique

Sauté de porc BIO SV
Viande de porc issue de l'agriculture
biologique.

A conserver entre 0 et 4°C. A consommer cru.

Animaux élevés et abattus en
Poisson Charente

Lot: 2325
A CONSOMMER JUSQU'AU : **8,085kg**
22/06/2025



Date: 16/6/25

MENU

Entrée: rousis Beurre

plat: Saute de dinde aux olive

Légumes: carotte

Fromage: st d'ectaire

Dessert: tarte d'ormande

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

france



Date : 27/06/25

MENU

Entrée : rillettes du Mans

plat : Brandade de poisson

Légumes : /

Fromage : fromage

Dessert : ananas sirop

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

france



Date : 1/7/25

MENU

Entrée : melon
plat : Jambon Blanc Sup
Légumes : chips
Fromage : mimolette
Dessert : tarte à l'abricot

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

UE

lieu abattage :

élaboré en :

**JAMBON CUIT SUPERIEUR
DECOUENNE DEGRAISSE**

Ingredients : Jambon de porc, sel, arômes naturels,
sucre, bouillon de porc déshydraté, antioxydant :
érythorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.
Viande de porc origine Union Européenne.
Traces de LACTOSE, de GLUTEN, d'OEufs et de FRUITS A
COQUE.
A consommer rapidement après ouverture

**JAMBON CUIT SUPERIEUR
DECOUENNE DEGRAISSE**

A conserver entre 0°C et +4°C.
EMB22136A

FR
22.136.007
CE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie (kJ)	519
Energie (kcal)	123
Matières grasses (g)	3,6
Dont saturées (g)	1,4
Glucides (g)	0,7
Dont sucres (g)	0,7
Protéines (g)	22
Sel (g)	2,0

A CONSOMMER JUSQU'AU

03/10/25

LOT N°

01364002

Poids net :

7,050 Kg

595081 04 3522



2 112540 070509
BROCELIANDE - BP 60328
22403 LAMBALLE CEDEX

Date : 3/7/25

MENU

Entrée : Ta Boule

plat : ragoût de gésiers

Légumes : riz aux légumes

Fromage :

Dessert : Mousse chocolat

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine : france

