

Date: 10/3/25

MENU

Entrée : carottes râpées

plat : hachis parmentier

Légumes :

Fromage : edam

Dessert : compote

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

france



Égrenés pur bœuf
«BLEU-BLANC-CŒUR»
15% de matières grasses*



VIANDE HACHÉE PUR BŒUF, SURGELÉE
INGRÉDIENT : 100 % viande bovine origine France.
*Pourcentage de matières grasses inférieur à 15 %.
Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à 15 %.

31098 VDE HACHEE BBC 6X1KG 15%MG

Fabriqué par ELIVIA VILLERS BOCAGE

Numéro de lot : V3052524
Produit congelé le : 31-10-2024
A consommer de préf. avant le : 31-10-2025

Origine de la viande : FRANCE
Elaboré en : FRANCE



211224006 - E153085246

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie	895 kJ 215 kcal
Matières grasses	15 g
dont : acides gras saturés	6,0 g
Glucides	0 g
dont : sucres	0 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	20 g
Sel	0,22 g

Produit Surgelé.
À conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé.

Des questions, des suggestions ?
Elivia Z.I. la Coudère
49220 LE LION D'ANGERS
reclamationsclients@elivia.fr

VDE HACHEE BBC 6X1KG 15%MG

A consommer de préf. avant le : 31-10-2025
Produit congelé le : 31-10-2024
Numéro de lot : V3052524

A CONSOMMER CUIT A CŒUR

Origine de la viande : FRANCE

Elaboré en : FRANCE

N° de série : 514232851

31098



FR 14.752.010 CE



Poids net (kg) :

6.000



(02)13265980310981(37)6(15)251031(10)V3052524

SSCC : 333664100239065953
GTIN : 13265980310981



(00)333664100239065953(3103)006000

1 1000



FR 6011 1865921 5

Date : 11/03/25

MENU

Entrée : Betterave

plat : ragout de gésiers

Légumes : petit pois carottes

Fromage : minollette

Dessert : cookies chocolat

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

France



Date : 21/3/25

MENU

Entrée : radis Beurre

plat : Sauté de porc

Légumes : Salsifis

Fromage : /

Dessert : Bronnionie

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en : france



Date: 25/03/25

MENU

Entrée: Ta Boule légumes

plat: Veau marenge

Légumes: purée courgettes

Fromage: /

Dessert: panna cotta

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 Malmaison
79500 MEILLAN
06 37 83 24 50
lafermedelavacherie@pmail.com

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
FRANCE

Blanquette de veau BIO SV
Viande de veau issue de l'agriculture biologique.

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

Animaux nés, élevés et abattus en Poitou-Charente

LOT: 1051

A CONSOMMER JUSQU'AU: ~~09/04/2025~~ **4,012kg**



Date: 3/04/2025

MENU

Entrée: viande fromage

plat: saucisse de lapin

Légumes: ratatouille

Fromage: /

Dessert: paris-Brest

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en :

Loeul Piriou Rue Jean Devaux 79100 Thouars

Origine : France
A conserver entre 0°C et + 4°C A consommer jusqu'au : 07/04/2025

FR
79.329.004
CE

08

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

Date de Livraison : 01/04/2025
Réf. commande client : BC 27480
Dun 14 : 93277820073099

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(31031003022(171250407(10)250860023

N° de lot :
250860023

Poids net :
3,022 Kg



SSCC :
20960



(00)332778210406020960(99)08
FRA
7016
6351775
044562
30093401

Date : 4/4/25

MENU

Entrée : colaslow
plat : sot l'y laisse de dinde
Légumes : Bœufgaur
Fromage :
Dessert : yaourt et clémentine

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

france



Date : 8/4/25

MENU

Entrée : Betterave Bio

plat : Sauté de porc

Légumes : purée pois cassés

Fromage : camembert

Dessert : Kirri

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 Martinère
79500 MELLE
☎ 06 37 83 24 50
FR-BIO-00 Agriculture France info@fermedelavacherie@gmail.com

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

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

Animaux nés, élevés et abattus en Poitou-Charente

Lot: 1425

A CONSOMMER JUSQU'AU: **26/04/2025** **4,002kg**

