

Date: 16/9/24

MENU

Entrée: Salade mimosa

plat: Blanquette de veau

Légumes: purée de carottes

Fromage: yaourt nature

Dessert: rocher coco

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en :



Date: 23/9/24

MENU

Entrée: pâté campagne

plat: gratin tomate

Légumes: Blé

Fromage: /

Dessert: entremet caramel

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en : VBF

BIGARD 29300 QUIMPERLE TEL: 02.98.06.24.24
Conservation sous -18 C

**EGRENE PUR BOEUF BIO VBF
15% MG SURGELE**

Ingredient: 100% pure viande bovine.
Pourcentage de matières grasses inférieur à 15.
Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à 15%.

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE
Produit surgelé le: 17/05/24
A consommer de préférence avant le: 17/05/2025
No de lot: 01124732
PAL: 87143306

Poids net: 6.000 kg

No Cart: 87143901
Art: 025203

(01)93273230252031(10)01124732(3103)006000(15)250517



(00)032732301871439016



FR - BIO - 10
Agriculture UE



VIANDE
BOVINE
FRANCAISE

FR
29.233.001
CE

48/ 80

Maq: 81 FR

Date : 24/09/24

MENU

Entrée : concombres

plat : saute de veau

Légumes : HV

Fromage : edam

Dessert : choux à la charentaise

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en :

SVEP PARTHENAY
V12214

N° LOT : 287465

Origine : France

Catégorie : VEAU moins de 8 mois

(91)6000V12214(10)287465(37)1(3102)000508



Lieu d'abattage : France 19.240.001

Lieu de découpe : FRANCE 79.080.006

Date d'Emballage : 11/09/2024

A Consommer jusqu'au : 02/10/2024

A Conserver entre 0°C et +4°C

FR
79 080 006
CE

Poids net :

5,080 Kg

1 P

OF No: 287465
036 Manuel

SVEP PARTHENAY
V12214

N° LOT : 287465

Origine : France

Catégorie : VEAU moins de 8 mois

(91)6000V12214(10)287465(37)1(3102)000500



Lieu d'abattage : France 19.240.001

Lieu de découpe : FRANCE 79.080.006

Date d'Emballage : 11/09/2024

A Consommer jusqu'au : 02/10/2024

A Conserver entre 0°C et +4°C

FR
79 080 006
CE

Poids net :

5,000 Kg

1 P

OF No: 287465
036 Manuel

Date : 11/10/24

MENU

Entrée : Macédoine mayo

plat : Boulette de Bœuf Sauce tomate

Légumes : carotte vichy

Fromage : /

Dessert : Brownie

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en : france

BOULETTES AU BOEUF 30g

Préparation à 70% de viande bovine, avec protéines végétales.
Produit surgelé.

• **Ingrédients :**

Viande bovine 70%, (origine : France), protéines de **SOJA** réhydratées 28%, dextrose, sel, oignons déshydratés, poivre. Traces éventuelles de blé.

• **Conseil de cuisson :**

Sans décongélation préalable, dans un récipient légèrement huilé, faire dorer à feu vif les boulettes au bœuf, puis ajouter la sauce et laisser cuire 10 à 15 minutes à feu doux jusqu'à cuisson complète. A consommer cuit à cœur.

• **Valeurs nutritionnelles pour 100g :**

Energie	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Fibres	Protéines	Sel
950 kJ 228 kcal	18 g	7.3 g	1.6 g	1.3 g	0.9 g	14 g	0.7 g

• **Conservation :**

*** Au congélateur à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.
Ne jamais recongeler après décongélation.

Elaboré en France pour MONFORT VIANDES - ZI Pont Min 56320 LE FAQUET

Poids net : 5kg
(1 sachet de 5Kg)

N° de lot: **42420014**

N° OF client: **54242001**

Date de fabrication: **29/08/2024**

DDM: **29/08/2025**



FR
56.078.005
CE

Date : 14/10/24

MENU

Entrée : concombre sauce Bulgorel

plat : sauté de veau

Légumes : purée

Fromage : /

Dessert : île flottante

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en :

