

Date : 7/1/25

MENU

Entrée : Salade de Riz Thom

plat : paupiette de veau

Légumes : haricot Vert

Fromage : camembert Bio

Dessert : pomme Bio

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

Viande : origine UE



(00)133844875229478364

Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100g : Energie :720 kJ / 173 kcal; matières grasses:11g;dont acides gras saturés:4,4g;glucides:3,3g;dont sucres:0g;protéines:15g;sel:1,2g

**PAUPIETTE SAVEUR 100G
SURGELEE
VRAC**

Paupiette de veau à base de viande reconstituée et d'eau ajoutée 25% enveloppe reconstituée, surgelée. Ingrédients: Viande de veau(48%), protéines végétales réhydratées(22,5%) (SOJA) coeur de veau, eau, blanc d'oeuf(OEUF), fibres végétales, dextrose(BLE), protéine de blé(BLE), gélifiants:E401-E509, sel, amidon modifié de maïs, oignons, extrait de levure, arômes naturels(LAIT), aromates, épices, acidifiants:E326-E261, antioxydants:E301-E300. A consommer cuit à coeur. A consommer rapidement après décongelation.
Viandes : Origine UE

Produit conditionné le: 25/10/24

Produit Congelé le: 25/10/24

A consommer de préférence avant le: 18/04/26

N° de Lot : 75087923 Poids : 5 kg



(01)93384480081316(15)260418(10)75087923

E00358 01

Commercialisé par Tendriade, ZAC de la Goulgatière, 35220 CHATEAUBOURG. Ce produit doit être maintenu à une température inférieure ou égale à -18°C jusqu'à la date limite de consommation indiquée. Ne pas recongeler un produit décongelé.



(00)133844875229478364

4

FR
35.068.002
CE

Date: 14/01/25

MENU

Entrée: champignons à la grecque

plat: Saute de veau

Légumes: Riz

Fromage: /

Dessert: Yourt

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en :

SAUTE VEAU 50G
VEAU ORIGINE FRANCE

1001533071835121842212



1001533071835121842212



Lot: 35887255

SAUTE VEAU 50G
VEAU ORIGINE FRANCE
Lieu naissance : FRANCE
Lieu d'élevage : FRANCE
Lieu abattage : FRANCE
Lieu de découpe: FRANCE
A consommer jusqu'au: 28/01/25
Lot: 35887255
VEAU Catégorie V

FR
27.428.001
CE

Poids Net

2.428 kg

03

FR
27.428.001
CE



Date de conditionnement: 06/01/25
A consommer jusqu'au: 28/01/25

Pesee: 12184221 60000562040 Quantite: 1 2 309472 024285

Art: 032182 03 00



SOCOPA VIANDES
27110 LE NEUBOURG

Mars 2025 FR

A conserver en... et 4 C

Date: 17/1/25

MENU

Entrée: Brocolis vinaigrette

plat: ragout de gésiers

Légumes: Boulgour

Fromage: panna cotta

Dessert: Sablé

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

france

40 ans
le Gaulois
VOLAILLE 100% FRANÇAISE
PROFESSIONNEL
Nos découpes de volaille crues
PARTENAIRE SOLIDAIRE DE NOS RÉGIONS
VOLAILLE FRANÇAISE
Suggestion de présentation
GESIERS DE VOLAILLE S/VIDE
Poids net 1,008kg
A conserver entre 0 C et +4 C Origine France
A consommer jusqu'au 27/01/25
Eleve par RICHARD Tristan
A consommer jusqu'au 27/01/25 Lot 0025121729
FR 72168001 CE
GESIERS DE VOLAILLE S/VIDE
Conditionne 15/01/25
Lot 0025121729
FR 72168001 CE
2 947809 101008 7
LDC SABLE - CAVOL 72540 Loue
68383/2+R e09

Date: 20/01/25

MENU

Entrée: Salade Mimose

plat: Bolognaise BBC

Légumes: macaronie Bio

Fromage:

Dessert: Kirri

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 : V2202524
Produit congelé le : 07-08-2024
A consommer de préf. avant le : 07-08-2025

Origine de la viande : FRANCE
Elaboré en : FRANCE

FR 14.752.010
CE

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. La Coudère
49220 LE LION D'ANGERS
reclamationsclients@elivia.fr

VDE HACHEE BBC 6X1KG 15%MG

A consommer de préf. avant le : 07-08-2025
Produit congelé le : 07-08-2024
Numéro de lot : V2202524

N° de série : 514125252

31098

A CONSOMMER CUIT A COEUR

Origine de la viande : FRANCE

Elaboré en : FRANCE

Poids net (kg) :

6.000



(02)13265980310981(37)6(15)250807(10)V2202524



(00)333664100229919662(3103)006000

SSCC : 333664100229919662
GTIN : 13265980310981

1 1000



FR 14.752.010
CE



FR 6015 186592

Date : 28/1/25

MENU

Entrée : crêpe fromage

plat : Bœuf aux cidre

Légumes : haricot vert

Fromage : samos

Dessert : Ananas sirop

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en :

Le ferme de la vachette
4, la vachette
Saint Léger de la Meuvrière
79900 MELLE
06 37 83 0000
info@fermedevachette.com

AB
ASSOCIATION
NATIONALE
FRANCAISE
D'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Bourguignon de Bœuf BIO SV
Viande de bœuf issue de
l'agriculture biologique.

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

Animaux nés, élevés et abattus en
Poitou-Charente

LOT : 920
A CONSOMMER JUSQU'AU : ~~08/02/2025~~ **7,560kg**



Date : 4/2/25

MENU

Entrée : coleslaw

plat : saute de dinde curry

Légumes : purée PDT

Fromage : /

Dessert : entremet choco chaisette

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine france



(02)03373740898803(37)0001(15)230421(3103)005000(10)4704708845

00089880

SAUTE DE DINDE S/OS S/P 50-80 gr SURGELE INDIVIDUELLEMENT

VRAC 5 KG - POULE ET TOQUE

INGREDIENTS:

Ingredients: viande rouge de dinde 100% sans peau (origine France).

CONSEILS D'UTILISATION

A savourer cuit a coeur. « Malgré tout le soin apporte a la preparation des produits, la presence exceptionnelle de tendons n'est pas exclue. ». /

Ne pas recongeler un produit decongele

A conserver a -18C.

Poids net

5.0 Kg

Surgele le :

21/10/2024

A consommer de preference avant le :

21/04/2026

lot :

4704708845

FR
56.222.002
CE

v86 19-20 155988-0 C0131

CELVIA Zi du Lay CS10014 56660 SAINT JEAN BREVELAY France

ORIGINE France Classe A Produit Congele

Date: 13/2/25

MENU

Entrée: Salade aux deux fromage

plat: Sauté de porc aux olive

Légumes: petit pois

Fromage: /

Dessert: Mousse chocolat

Origine de la viande

lieu de naissance: france

lieu d'élevage: france

lieu abattage: france

élaboré en:

