

Date : 23 / 2 / 26

MENU

Entrée : Beurre de sardine

plat : hachis parmentier

Légumes :

Fromage : st paulin

Dessert : mirabelles

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en : france  
origine : france

**VIANDE HACHEE EGRENEE 1KG x 6 SURGELEE  
VBF SURGELE**

Ingredient: 100% pure viande bovine.  
Pourcentage de matieres grasses inferieur a 15  
Rapport collagene sur proteines de viande inferieur a 15%.  
CONSERVATION SOUS -18 C

FR  
29.233.001  
CE

Origine France. Elabore en France.

Conservation a -18C.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

Produit surgelé le: 08/12/25

A consommer de preference avant le: 08/12/2026

No de lot: 01507716 PAL: 65441399

Poids net: 6.000 kg

Art: 025204  
No Cart: 65441548

(01)93273230252048(10)01507716(3103)006000(15)261208



(00)032732301654415480



17/ 80

BIGARD  
29393 QUIMPERLE  
TEL: 02.98.06.24.24  
Maq: 72 FR

Date : 24/2/26

MENU

Entrée : Betterave  
plat : ragout de gesiers  
Légumes : petit pois carotte  
Fromage : mimolette  
Dessert : Beignet a Bricot

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine : france

**le Gaulois**  
VOLAILLES FRANÇAISES  
PARTENAIRE SOLIDAIRE DE NOS RÉGIONS  
PROFESSIONNEL  
Nos découpes de volaille crues  
Suggestion de présentation  
VOLAILLE FRANÇAISE  
GESIERS DE VOLAILLE S/VIDE  
ENV. 1 KG  
Poids net 1,036kg  
A consommer jusqu'au 01/03/26  
A conserver entre 0°C et +4°C  
Origine France  
Elevé par M. COCHON - ANCIENNES  
FR 72158.001 CE  
Expédie le 18/02/26  
Lot 0026152159  
FR 72158.001 CE  
2 19178091010360  
LOC SABLE - CRVDL 72540 Loue

Date : 26/2/26

MENU

Entrée : saucisson ail

plat : poisson lieu noir

Légumes : riz aux légumes

Fromage :

Dessert : Yaourt

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

france

  
LA GRUZARDIÈRE  
Saucisson à l'ail

Viande de Porc charcutier Bio, Sel de Guérande, Poivre Bio, Ail Frais Bio, Oeuf Bio,  
Boyaux naturels de bœuf

Emballé le: 18/02/2026

Consommer avant: 11/03/2026

lot: 16022602

20 Grand'Rue  
79340 Vastes

A conserver entre 0°C et +4°C maximum



FR  
79-339-001  
UE

POIDS NET

2,176 kg

Date: 27/02/26

MENU

Entrée: PDT CiBaulette

plat: omelette nature Bio

Légumes: épinard à la crème

Fromage: Samos

Dessert: Banane

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine: france

4102-OMELETTE NATURE SURGELEE 90GX60 BIO DEMI LUNE  
4102-NATUROMELETT TIEFGEKUHLT 90GX60 BIO HALBMONDFORMIG  
4102-OMELET NATUUR DIEPVRIES 90GX60 BIO HALVE MAAN

**Ingédients:** oeuf entier  
BIO, lait écrémé  
reconstitué BIO, sel,  
épaississants: E415, E412 BIO.  
BIO = issus de l'agriculture  
biologique.  
**Valeurs nutritionnelles moyennes  
pour 100g:**  
Energie: 484 kJ/116 kcal  
Matières grasses: 7,7g dont acides  
gras saturés: 2,3g  
Glucides: 1,7g dont sucres: 1,4g  
Protéines: 9,9g - Sel: 1,10g

**Zutaten:** BIO-Vollei, BIO-  
Magermilch, Salz,  
Verdickungsmittel: E415, E412 BIO.  
BIO = aus ökologischer Landbau  
**Zubereitung ohne Auftauen:**  
Heißluftofen 150°C: 20 Min  
Behälter mit Deckel  
Mikrowelle: 180 Sek bei 600  
Watt für ein Omelette

**Ingrediënten:** 1 BIO heel ei,  
gereconstitueerde magere  
BIO melk, zout,  
verdikkingsmiddelen: E415,  
E412 BIO.  
BIO = afkomstig van de  
biologische landbouw.  
**\Gebruikstips zonder ontdooiing:**  
In de heteluchtoven 150°C:  
20 min schaalte met deksel  
In de magnetron: 180 sec op  
600 watt voor 1 omelet

Poids net à l'emballage Nettogewicht	0,09KG x 60 =
Nettogewicht in Verpakking	<b>5,4 KG</b>
Numéro de Lot Chargennummer Lotnummer	<b>202511270130</b>
Date de fabrication Produktionsdatum Produktie datum	27/11/2025 <b>27 November 2025</b>
A consommer de préférence avant le Mindestens haltbar bis Ten minste houdbaar tot	28/05/2027 <b>28 May 2027</b>



27/11/2025 12:45:21

A conserver à  
Aufbewahrung  
Bewaren bij

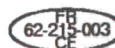
**-18 °C**

Ne pas recongeler un produit décongelé  
Ein aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren  
Na ontdooien Product niet opnieuw invriezen



(01)03215200041945(15)270528(10)202511270130

PEP - ZI DE CAMAGNON - CS 70309 - 56803 PLOERMEL CEDEX - FRANCE



VIGNETTE  
TRACABILITE  
FR 62-215-003  
CE  
4102 OMELETTE NATURE SURGELEE  
90GX60 BIO DEMI LUNE  
A consommer de préférence avant le **28/05/2027**  
Numéro de Lot **202511270130**  
PEP - ZI de Camagnon - CS 70309 - 56803 PLOERMEL Cedex

Date : 2/3/26

MENU

Entrée : Salade gruyère mimolette

plat : Bolognaise

Légumes : macaroni

Fromage :

Dessert : compote

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine : france

Fabriqué par BIGARD ZI de Kergostiou B.P. 53 29393 QUIMPERLE CEDEX

**VIANDE HACHEE EGRENEE 1KG x 6 SURGELEE  
VBF SURGELE**

Ingredient: 100% pure viande bovine.  
Pourcentage de matieres grasses inferieur a 15.  
Rapport collagene sur proteines de viande inferieur a 15%.  
Origine France. Elabore en France.

**LOT : 01653867 16:08**

Produit fabriqué le / congelé le : 09/02/26

A consommer de préférence avant le : 09/02/27

**Poids net : 1,000 Kg**

3 273230 252045 >

Ne jamais recongeler un produit décongelé. A conserver à -18°C

~~16:08~~

**A CONSOMMER CUIT A COEUR**

FR  
29 233 001  
CE

Date: 10/3/26

MENU

Entrée: pâté campagne

plat: Saumon

Légumes: gratin choux fleur


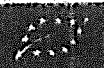

Fromage: Brie

Dessert: gâteau

Origine de la viande

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

La ferme de la vacherie

Pâté de foie de porc BIO SV

Foie et viande de porc, ŒUFS,  
sel, épices et aromates, poivre,  
issus de l'agriculture biologique.

A Consommer entre 0 et 4°C

Avenue des écrivains et abattoirs  
Pouébo Clarente

Lot: 1026

A CONSOMMER JUSQU'AU  
22/03/2026 **1,614kg**

Date : 12/3/26

MENU

Entrée : haricot Vert Vinaigrette

plat : Sauté de porc

Légumes : frites



Fromage : emmental

Dessert : pain

Origine de la viande

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

La ferme de la vacherie

FR 813 10 Agriculture France

Sauté de porc BIO SV


Viande de porc issue de l'agriculture biologique.

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

Animaux nés, élevés et abattus en Poitou-Charente

Lot: 1026

A CONSOMMER JUSQU'AU 22/03/2026



5,008kg

Date: 13/3/26

MENU

Entrée: Ta Boule  
plat: Sot Py laisse dinde  
Légumes: purée carottes  
Fromage:  
Dessert: panna cotta

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

france



SOT Y LAISSE  
DE DINDE

Poids net  
2,652kg

A consommer jusqu'au 21/03/26

A conserver entre 0 C et +4 C  
Origine France

Élevé par LEMONIER Laurent

A consommer jusqu'au 21/03/26

Lot 0116543712

FR  
72.264.002  
CE

SOT Y LAISSE  
DE DINDE



2 1103916 26527

LDC 72300 Sable sur Sarthe

Expédié le 09/03/26

Lot

0116543712

607374/214R v38

FR  
72.264.002  
CE

Date: 16/3/26

MENU

Entrée: Salade piémontaise

plat: blanquette de veau

Légumes: coquillettes au Beurre

Fromage:

Dessert: île flottante

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en : france

origine :

La Bel Rouge

SAUTE VEAU 80G  
VEAU LABEL ROUGE

Homologation: LA0893 IG 9438

(00)533071835149995075



(00)533071835149995075



Lot: 35053394

SAUTE VEAU 80G  
VEAU LABEL ROUGE

Lieu naissance: FRANCE  
Lieu d'élevage: FRANCE  
Lieu abattage: FRANCE

FR  
27.428.001  
CE

Lieu de découpe: FRANCE  
A consommer jusqu'au: 26/03/26  
Lot: 35053394  
VEAU-S

Poids Net  
2.512 kg

87

FR  
27.428.001  
CE



Date de conditionnement: 09/03/26  
A consommer jusqu'au: 26/03/26

Pesee: 14999507 32207741 Quantite: 1 2 134686 025120

Art: 032185 87 00



SOCOPIANDES  
27110 LE NEUBOURG  
Mq: 2505 FR

A conserver entre 0 et 4 C

Date: 26/3/26

MENU

Entrée: rillettes du mans

plat: poisson

Légumes: fondue de poireaux

Fromage:

Dessert: Yaourt nature

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine: france

**JEAN FLOCH**

**RILLETTES DU MANS PUR PORC  
PETIT MOULE**

Ingrédients : viande de porc (origine : France) 87%, panne de porc, sel, épices, conservateur : E252.

CONDITIONNE SOUS VIDE

Valeurs nutritionnelles pour 100 g: Energie : 1157 kJ ou 283 kcal, Matières grasses : 25 g dont acides gras saturés : 10 g, Glucides : 1 g dont autres : traces, Protéines : 15 g, Sel : 1,8 g

RILLETTES DU MANS PUR PORC

A CONSOMMER JUSQU'AU : 05/04/26  
FR 56.140.006 CE LOT 0630632530315

A CONSOMMER JUSQU'AU :  
CONDITIONNE 04/03/26 **05/04/26**  
LOT 0630632530315  
Poids net 1,435kg

SERVICE CONSOMMATEURS  
JEAN FLOCH BP 20111  
56501 LOMÈNE

FR 56.140.006 CE

A CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C

Date : 27/03/96

MENU

Entrée : chaus emmental

plat : Boeuf provençale

Légumes : farfalle

Fromage : /

Dessert : compote de pomme

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en :

origine :

**Le fermier de la vacherie**

**Bourguignon de Boeuf BIO SV**

Viande de boeuf issue de l'agriculture biologique.

A conserver entre 0 et 4°C. A consommer avant :

Arrêté des préfets et abattus en Poitou-Charente

LOT: 0880

A CONSOMMER AVANT : 05/04/2026

**5,012kg**

Date: 21/4/26

MENU

Entrée: Salade lyonnaise

plat: Jambon de porc

Légumes: purée de Butternut

Fromage: fromage

Dessert: Banane

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine: france



Date : 21/4/26

MENU

Entrée : Salade de pâte aux Blanc Volaille

plat : Blanquette de veau Label Rouge

Légumes : haricot verts

Fromage : /

Dessert : entre met chocolat

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en :

origine :

**SAUTE VEAU 80G**  
**VEAU LABEL ROUGE**

Homologation: LA0893 IG 9438

1001533071835152381889



1001533071835152381889



Lot: 35058870

SAUTE VEAU 80G  
VEAU LABEL ROUGE

Lieu naissance : FRANCE  
Lieu d'élevage : FRANCE  
Lieu abattage : FRANCE/FR 81.065.001 CE

FR  
27.428.001  
CE

Lieu de découpe : FRANCE/FR 27.428.001 CE  
A consommer jusqu'au: 30/04/26  
Lot: 35058870  
VEAU-S

Poids Net  
**2.730 kg**

**87**

FR  
27.428.001  
CE



Date de conditionnement: 13/04/26  
A consommer jusqu'au: 30/04/26

Pesée: 15238188 32295648 Quantité: 1 2 134686 027308

Art: 032185 87 00



SOCOPA VIANDES  
27110 LENEUBOURG

Mq: 2505 FR

A conserver entre 0 et 4 C

Date : 27/04/26

MENU

Entrée : macedoine mayo

plat : Rougail saucisse

Légumes : pâtes papillons

Fromage : emmental

Dessert : Banane

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

**JEAN FLOCH**

SAUCISSE DE TOULOUSE 100G X10  
SANS COLORANT CE2 UPF

INGREDIENTS : VIANDE DE PORC 91%, EAU, SEL, DEXTROSE,  
POIVRE ACIDIFIANT (ACETATE DE SODIUM),  
ANTIOXYDANTS (ACIDE ASCORBIQUE, ERYTHORBATE DE SODIUM),  
CONSERVATEUR (NITRITE DE SODIUM), BOYAU NATUREL DE PORC.  
A CONSOMMER CUIT A COEUR

0416

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G. ENERGIE : 1163 KJ OU 281  
KCAL. MATIERES GRASSES : 25 G DONT ACIDES GRAS SATURES : 10  
G. GLUCIDES : 1 G DONT SUCRES : TRACES G. PROTEINES : 13 G,  
SEL : 1,5 G.

CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE

SAUCISSE DE TOULOUSE 100G X10  
A CONSOMMER JUSQU'AU : 08/05/2026  
FR 56-010-001 CE LOT :10751106

Poids : 0.992kg

A CONSOMMER JUSQU'AU : 08/05/2026  
SERVICE CONSOMMATEURS  
JEAN FLOCH BP 20111  
56500 LOCMINE

FR 56 010 001 CE

LOT :10751106  
A CONSERVER ENTRE 0 C ET +4 C

Date : 28/4/26

MENU

Entrée : pâté de campagne label rouge

plat : poisson menuisier

Légumes : carotte Vichy

Fromage : /

Dessert : Yaourt sucré

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

