

Date: 4/11/25

MENU

Entrée: Magrereau Moutarde
plat: Sauté de poulet à l'estragon
Légumes: frites
Fromage: Brie
Dessert: compote

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine: pologne

Zakłady Drobiarskie Farmio Sp. z o. o.
Golina ul. Leśna 1, 63-200 Jarocin

Sauté de cuisse de poulet 40-60g IQF

A consommer de préférence avant Le: 08.01.2027

Date de production: 08.01.2025

Produit congelé Le: 09.01.2025

A conserver à: - 18 °C

No de Lot: 818266011

Origine: Pologne

Cuire à cœur avant consommation.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.



0801202711209108818266011005000

Mięso z nogi/uda b/s



Poids net:

5 kg



65

Date: 10/11/25

MENU

Entrée: pâté de foie

plat: merlu dernière

Légumes: coquille au Beurre

Fromage: Samos

Dessert: Banane

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine : france

**CREME FOIE 1/2 LUNE 2.1KG
AVEC BARDE**

Ingrédients: Gras de porc, foie de porc (24%), eau, blancs d'OEufs, oignons, fécule de pomme de terre, sel, poudre de LAIT, farine de BLE, poivre, antioxydant: érythorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium. Décor: barde reconstituée (émulsion de gras et protéine de porc (eau, gras et protéine de porc), gélifiant : E401, sel, conservateur : E267), gelée (eau, gélatine de porc, sel, colorant : E150a). Traces de FRUITS A COQUE. A consommer rapidement après ouverture.

**CREME FOIE 1/2 LUNE 2.1KG
AVEC BARDE**

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie (kJ)	1246
Energie (kcal)	301
Matières grasses (g)	27.2
Dont saturées (g)	9.6
Glucides (g)	3.2
Dont sucres (g)	1.0
Protéines (g)	10.9
Sel (g)	1.7

A CONSOMMER JUSQU'AU
17/11/25

LOT N°
01393566

Poids net :
2,100 Kg



Date: 18/11/25

MENU

Entrée: Salade chèvre chaud

plat: Blanquette de Veau

Légumes: Salsifis

Fromage: —

Dessert: Banane

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : france

lieu abattage : france

élaboré en : france

origine :



Date: 21/11/25

MENU

Entrée : PDT ciBaulette

plat : chipolatas

Légumes : petit pois carotte

Fromage : Vache qui Rit

Dessert : madeleine

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine : france



 Distribué par POMONA S.R. - PassionFroid 3, avenue du Docteur Ténino 92160 ANTONY 14-84 passionfroid.fr	CODE : 236238
	A consommer cuit à cœur Conditionné sous atmosphère protectrice A conserver entre 0°C et +4°C Mise en œuvre : 1: Sans sel, sans matière grasse, dans un bac gastro, au four, à chaleur sèche à 210/220°C. Cuisson stabilisée à 150/160°C, jusqu'à petite coloration. 2: Défaire du sous vide avant utilisation, à poêler ou à griller.
CHIPOLATA SUPERIEURE CHARCUTIERE 24x55G	
Ingrédients: Viande de porc <u>origine France</u> (92%), eau, sel de Guérande (1.5%), acidifiant : acétate de sodium, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium. Boyaux naturels de mouton. Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g: Energie: 811kJ/195kcal, Matières grasses: 14g dont acides gras saturés: 5.2g, Glucides: 1.1g dont sucres: traces, Fibres alimentaires: traces, Protéines 16g, Sel: 1.7g.	 3 061432 110733
A consommer 12h après ouverture A consommer jusqu'au 26/11/2025 Lot 5317	Poids net 1,320kg

Date: 15/11/25

MENU

Entrée: Saucisson à l'ail

plat: Langue de Boeuf

Légumes: Baulgaur

Fromage: chèvre

Dessert: fruit

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

france



Date: 25/11/25

MENU

Entrée: Saucisson ail

plat: langue de Boeuf

Légumes: Baulgaur

Fromage: chèvre

Dessert: fruit

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage : france

élaboré en :

origine : france

SVEP PARTHENAY
140002

N° LOT : S53220124

LANGUE BOEUF SV

Origine : France
Lieu d'abattage : France 79.080.005
Lieu de découpe : FRANCE 79.080.006
Date d'emballage : 19/11/2025
A Consommer jusqu'au : 09/12/2025

(91)6000140002(10)S53220124(37)1(3102)000210 A Conserver entre 0°C et +3°C



FR
79.080.006
CE

Poids net :

2,100 Kg
1 P

OF No: 314003
041 531841

Date: 4/12/25

MENU

Entrée: Mortadelle
plat: saucisse de lapin
Légumes: petit pois carotte
Fromage: st d'écloire
Dessert: Tropezienne

Origine de la viande

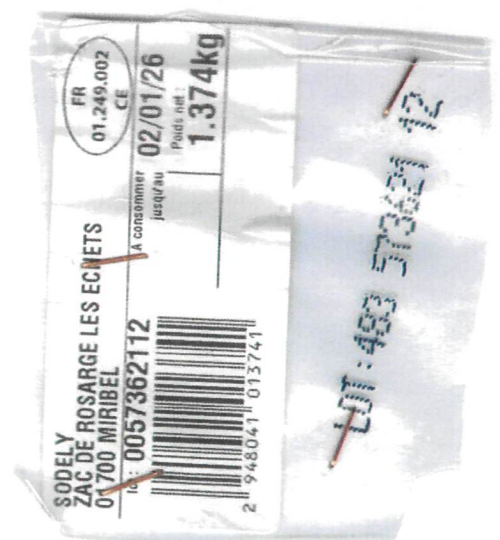
lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine : france



Date: 4/12/25

MENU

Entrée: mortadelle
plat: saucisse de lapin
Légumes: petit pois carotte
Fromage: St Nectaire
Dessert: Tropicienne

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine france

Nos engagements :

Alimentation 100% végétale,
minéraux et vitamines

Nourri sans OGM (<0,9%)



Loeul Priot Rue Jean Devaux 79100 Thouars

Origine: France

A conserver entre 0°C et + 4°C A consommer jusqu'au : 08/12/2025

FR
79.329.004
CE

08



Date de Livraison : 02/12/2025
Ref. commande client : BC 30939
Dun 14 : 93277820057549

3 KG SAUCISSES DE LAPIN VRAC

RESTAURANT SCOLAIRE DE PRAHECO

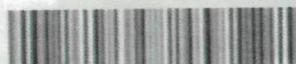
ROUTE DE MONGON (avant voie ferrée)
79230 PRAHECO
PF : RESTAURANT SCOLAIRE DE PRAHECO
Deg. : STEF NIORT 1 POUR RESALIS
Tournée : K2904 11H29 STEF RESALIS
(01)93277820057549(31031003062171251208101253320007

N° de lot : 253320007

Poids net : 3,062 kg



2 775347 030628



(00)332778210419790423



SSCC : 90423



(00)332778210419790423(99)08
FRA
7016
6885148
044562
30082201

Date: 12/12/25

MENU

Entrée : potage tomate

plat : Sauté de porc

Légumes : purée

Fromage :

Dessert : ligeois

Origine de la viande

lieu de naissance : france

lieu d'élevage : France

lieu abattage : france

élaboré en :

origine ;



Date : 15/12/25

MENU

Entrée : Salade mimosa

plat : paëlla poulet

Légumes : Riz

Fromage : Brie

Dessert : poire au sirop

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine : france



(02)03700158701077(37)0001(17)271003(3103)00500(X10)3225117646

00077037

PILON PLT 80-120G 2X2,5K PLTQ IQF x1

PILONS DE POULET - 80/120G - 2x2.5KG - IQF



Date de production / Product date
Emballé en / Fecha producción
A consommer de préférence avant le

Best before / Consumir preferentemente antes de

Poids net / Net weight

Peso neto / Peso líquido

5.0 Kg

Ne jamais recongeler après décongélation / Conserver à -18°C

Do not refreeze after thawing / Keep at -18°C

No volver a congelar una vez descongelado / Conservar a -18°C

Depois da descongelado não volte a congelar

Les Volailles de Keranna - BP 9 - 56560 GUISCRIF - FRANCE

03/10/2025

03/10/2027

Lot / Lote
3225117646
A276/25/01

77037

Classe A / Class A

Origine France



021213

FR
56.081.001
CE



KERANNA PREP029 02:28 C0059 48
59 KERANNA 56560 GUISCRIF

Date : 16/12/25

MENU

Entrée : Belette rane

plat : Boeuf au cidre

Légumes : haricot vert

Fromage : Vache qui rit

Dessert : eclaire café

Origine de la viande

lieu de naissance :

france

lieu d'élevage :

france

lieu abattage :

france

élaboré en :

origine :



Date: 18/12/25

MENU

Entrée : Salade lyonnaise

plat : lieu noir

Légumes : fondue de poireaux

Fromage :

Dessert : fromage Blanc

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

Cervelas
CUIT | QUALITÉ CHOIX

APÉRITIF
Plat du jour

INGRÉDIENTS :
Viande de porc 60%,
eau, sel, dextrose,
ail, stabilisants :
tripolyphosphates,
arômes naturels, muscade, antioxydant : ascorbate de
sodium, conservateur : nitrite de sodium. Boreau non
comestible. Viande de porc origine France. Fabriqué en
France.

À conserver entre 0°C et +4°C. À consommer rapidement
après ouverture. Enlever l'enveloppe avant consommation.
À consommer jusqu'au Lot : voir sur le film.

VALIDES NUTRITIONNELLES
MOYENNES POUR 100 g

Énergie	904 kJ 218 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	19 g 6.7 g
Glucide, dont sucres	1.1 g 1.3 g
Protéines	17 g
Sel	14 g

Suggestion de présentation :

Accompagnement :
CHOUCRROUTE SALADE PLANCHE FROID/CHAL

Produit et transformé par :
BROCELIANDE - ALH
12, bd du 21^e Siècle
14310 VILLEFS-BOCAGE
www.coopertisatourisme.fr

Poids net : 1 kg

FR 14752 020 CE
EMB 14752B
601305V9

3 273625 805634

11/01/26 L030331
01411934 16:13