

Date: 4/11/25

MENU

- Entrée: Maquereau Mantarde
- 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 Drobniarskie Farmio Sp. z o.o.
Golina ul. Leśna 1, 63-200 Jarocin
Sauté de cuisse de poulet 40-60g IQF

PL
30063901
WE

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.

Poids net:
5 kg



65

0801202711209108818266011005000

Mieso z nogi/uda b/s

Date : 10/11/25

MENU

Entrée : pâté de foie

plat : éllerlu clémière

Légumes : coquillette 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, fécul 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

FR
22.136.007
CE

A CONSOMMER JUSQU'AU
17/11/25

LOT N°
01393566

Poids net :
2,100 Kg

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie (kJ)	1246
Energie (kcal)	301
Matières grasses (g)	27,2
Dont saturés (g)	9,6
Glucoïdes (g)	3,2
Dont sucres (g)	1,0
Protéines (g)	10,9
Sel (g)	1,7



Date : 18/11/25

MENU

Entrée : Salade de 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 ciboulette
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



	CODE : 236238
Distribué par POMONA S.R. - PassionFroid 3, avenue du Docteur Ténim 92160 ANTONY 18-a1.passionfroid.fr	A consommer cuit à cœur Conditionné sous atmosphère protectrice A conserver entre 0°C et +4°C Mise en oeuvre : 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 origine France (92%), eau, sel de Guerande (1,5%), acidifiant : acétate de sodium, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium. Boyaux naturel de mouton. Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g: Énergie: 811kJ/195kcal, Matières grasses: 14g dont acides gras saturés: 5,2g, Glucides: 1,0g dont sucres: traces, Fibres alimentaires: traces, Protéines: 16g, Sel: 1,7g.	 FR 10 062 036 CE 3 061432 110733
A consommer 12h après ouverture A consommer jusqu'au 26/11/2025 Lot 5517	Poids net 1,320kg

Date : 25/11/25

MENU

Entrée : Saucisson à l'ail

plat : Langue de Bœuf

Légumes : Boulgour

Fromage : chèvre

Dessert : fruit

Origine de la viande

lieu de naissance :

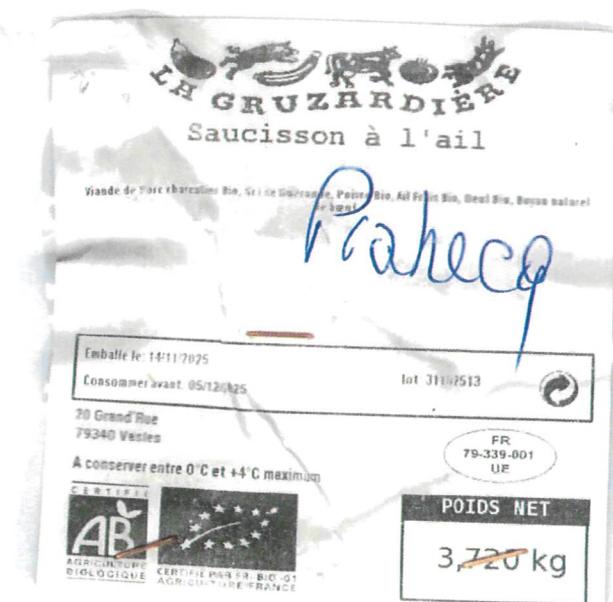
lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

france



Date : 25/11/25

MENU

Entrée : Saucisson ail

plat : Langue de Boeuf

Légumes : Boulgour

Fromage : chèvre

Dessert : fruit

Origine de la viande

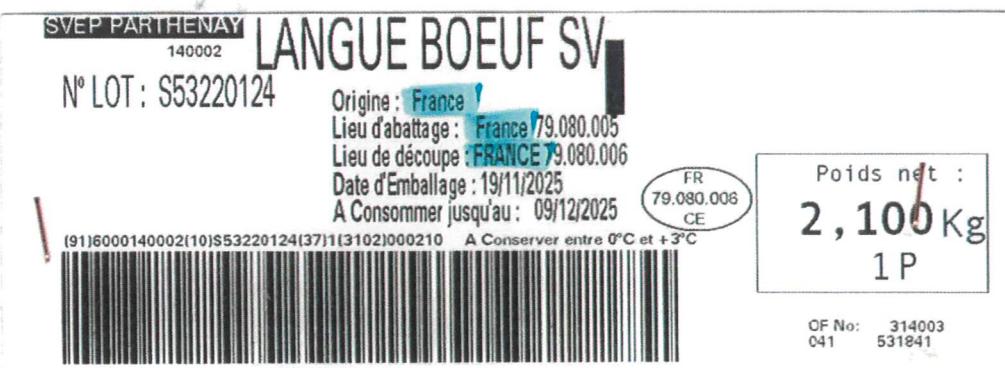
lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage : france

élaboré en :

origine : france



Date : 4/12/25

MENU

Entrée : Mortadelle

plat : Saucisse de l'apin

Légumes : petit pois carotto

Fromage : st nectaire

Dessert : Tropezienne

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine : france



Mortadelle Pur Porc Pistachée
Ingrédients : viande de Porc 74%, eau, couenne de Porc, protéines de LAIT, sel, PISTACHES 1%, dextrose et LACTOSE, plasma de Porc et matières de Porc, épices et plantes aromatiques, correcteur d'acidité : citrate de sodium, arômes naturels, poivre noir en grain, antioxydant : ascorbate de sodium, acidifiant : acide citrique, sang de Porc, conservateur : nitrite de sodium.
Enveloppe non comestible, à retirer avant consommation.

Traces éventuelles d'œufs et de soja.
Elaboré en France à partir de viande de Porc origine France.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Energie	Matières grasses	dont acides gra saturés	Glucides	dont sucres	Fibres Alimentaires	Protéines	Sel
1311 kJ soit 317 kcal	29 g	10 g	1,2 g	1,2 g	1 g	13 g	2,2 g

À consommer jusqu'au et N° de bt : voir les indications portées sur l'emballage.

A conserver entre 0°C et +4°C.

A consommer rapidement après ouverture.

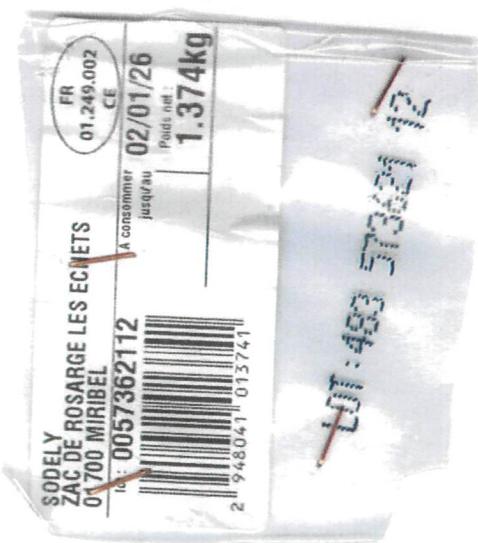
Service consommateurs SODELY

ZAC de Rosarge - 01700 MIRIBEL Cedex.

www.stummelin.com



9290



Date : 4/12/25

MENU

- Entrée : Mortadelle
plat : saucisse de lapin
Légumes : petit pois carotte
Fromage : St Nectaire
Dessert : Tropeziennne

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 Pariot 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

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

08



3 KG SAUCISSES DE LAPIN VRAC

RESTAURANT SCOLAIRE DE PRAHECQ

ROUTE DE MONGON (avant voie ferrée)

79230 PRAHECQ

PF : RESTAURANT SCOLAIRE DE PRAHECQ

Deg. : STEF NIORT 1 POUR RESALIS

Tournée : K2904 11H29 STEF RESALIS

(01)93277820057549/31031003062/171251209/110253320007

N° de lot : 253320007

Poids net :

3,062 kg



001332778210419790423

(00)332778210419790423(99)08



SSCC :
90423



FRA
7016
6685148
044562
30062201

Date : 12/12/25

MENU

Entrée : potage tomate

plat : Sauté de porc

Légumes : purée

Fromage :

Dessert : liégeois

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 de 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



00077037 PILON PLT 80-120G 2X2,5K PLTQ IQF x1

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

(02)03700158701077(37)0001(17)271003(3103)0050(0)(10)3225117846

Date de production / Product date
Congelado en / Fecha producción:

03/10/2025

A consommer préférentiellement avant le

03/10/2027

Best before / Consumir preferentemente antes de

Poids net / Net weight
Peso neto / Peso liquido

5.0 Kg

Ne jamais recongeler après décongélation / Conservar a -18°C
Do not refreeze after thawing / Keep at -18°C

No volver a congelar una vez descongelado / Conservar a -18°C
Depois de descongelado não volte a congelar

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

Lot / Lote
3225117646

A276/25/01



021213

FR
56.081.001
CE



Classe A / Class A

Origine France

Date : 16/12/25

MENU

Entrée : Béchamel

plat : Boeuf au cidre

Légumes : haricot Vert

Fromage : Vache qui Rit

Dessert : éclaire 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 :



11/01/26 L030331
01411934 16:13