

DATE DE CONSOMMATION :lundi 12 janvier 2026.....

SITES DESTINATAIRES : *CENTRES DE LOISIRS, CRECHES, GROUPE SCOLAIRE, FOYERS, RESIDENCES, PORTAGE A DOMICILE.*

Dénomination du produit	Marque / fournisseur	N° d'agrément sanitaire ou marque du produit	N° de Lot	DLUO
BEIGNET DE CHOU-FLEUR LEUR	SYSCO CLASSIC		5274620221	01/04/2027

DATE ET HEURE DE SORTIE DE LA CHAMBRE FROIDE NEGATIVE DE LA CUISINE CENTRALE :

LE 12/01/2026 : 8H00

~~LIVRAISON ET REMISE EN STOCKAGE A TEMPERATURE CONTROLEE LE 12/01/2026 DANS LES OFFICES~~

DLC APRES MISE EN DECONGELATION :

EN FRITEUSE : SANS DECONGELATION PREALABLE, PENDANT 3 MIN A 180°C.

DANS UN FOUR PRECHAUFFE : SANS DECOGELATION PREALABLE, PENDANT 7 MIN A 210°C.

Ne jamais recongeler un produit décongelé

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT EN COURS DE DECONGELATION. A CONSERVER ENTRE 0 ET 3°C.

La fiche de décongélation des denrées réceptionnées en l'état (*cartons ou sachets*) doit être conservée dans votre PMS, elle pourra être vérifiée par l'inspecteur S.S.A (Sécurité Sanitaire Alimentaire) de la D.D.P.P de Seine Saint Denis/

77 440 168 21 23

BEIGNET DE CHOU – FLEUR
Fleurettes de choux – fleurs enrobées d'une pâte (47%) à beignet, pré-frites, surgelées IQF.

Mode d'emploi
En friteuse : Sans décongélation préalable, pendant 3 min à 180°C.
Dans un four préchauffé : Sans décongélation préalable, pendant 7 min à 210°C.

Conservé au congélateur *** à **-18°C**
Bewaren in de vriezer *** bij **-18°C**

Ne pas recongeler un produit décongelé
Een ontdooid product niet opnieuw invriezen

Valeurs Nutritionnelles Pour 100 g / Gemiddelde Voedingswaarden Voor 100 g /
Dichiarazione Nutrizionale, Valori Medi Per 100 g / Información Nutricional Por 100 g:

Energie / Energie	432 kJ / 103 kcal
Matières grasses / Vetten	2,6 g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren	0,3 g
Glucides / Koolhydraten	16 g
dont sucres / waarvan suikers	1,8 g
Protéines / Eiwitten	2,9 g
Sel / Zout	0,73 g

POIDS NET /
NETTOGEWICHT /
PESO NETO :
5 kg

FR
56.151.001
UE

N° DE LOT : 5274620221 19:41 À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : **01/04/2027**
LOTNUMMER : TEN MINSTE HOUDBAAR TOT :

Sysco
Classic

2024-212

Sysco France SAS, 14 Rue Gerty Archiméd
CS 91712, 75589 Paris Cedex 1
www.sysco.fr

010322044008193415270401105274620221901164

DATE DE CONSOMMATION :Mardi 13 janvier 2026.....

SITES DESTINATAIRES : *CENTRES DE LOISIRS, CRECHES, GROUPE SCOLAIRE, FOYERS, RESIDENCES, PORTAGE A DOMICILE.*

Dénomination du produit	Marque / fournisseur	N° d'agrément sanitaire ou marque du produit	N° de Lot	DLUO
MOUSSAKA			25 244 L1	01/03/2027

DATE ET HEURE DE SORTIE DE LA CHAMBRE FROIDE NEGATIVE DE LA CUISINE CENTRALE :

LE 12/01/2026 : 8H00

~~LIVRAISON ET REMISE EN STOCKAGE A TEMPERATURE CONTROLEE LE 12/01/2026 DANS LES OFFICES~~

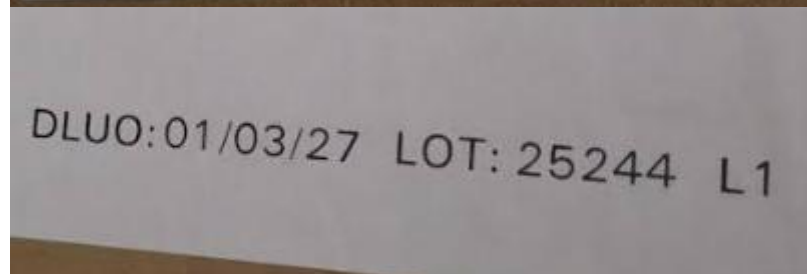
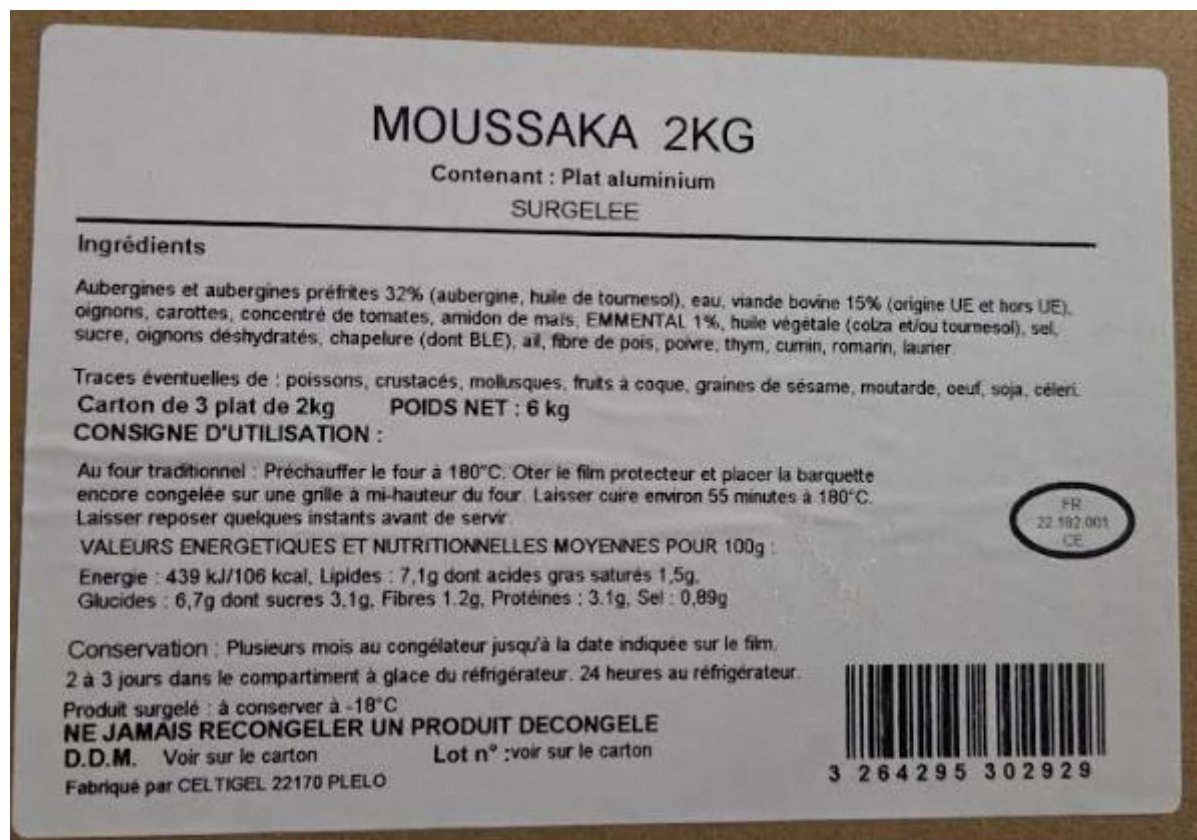
DLC APRES MISE EN DECONGELATION :

Ne jamais recongeler un produit décongelé

AU FOUR TRADITIONNEL : PRECHAUFFER LE FOUR A 180°C. OTER LE FILM PROTECTEUR ET PLACER LA BARQUETTE ENCORE CONGEELE SUR UNE GRILLE A MI-HAUTEUR DU FOUR. LAISSER CUIRE ENVIRON 55 MINUTES A 180°C. LAISSER REPOSER QUELQUES INSTANTS AVANT DE SERVIR.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT EN COURS DE DECONGELATION. A CONSERVER ENTRE 0 ET 3°C.

La fiche de décongélation des denrées réceptionnées en l'état (*cartons ou sachets*) doit être conservée dans votre PMS, elle pourra être vérifiée par l'inspecteur S.S.A (Sécurité Sanitaire Alimentaire) de la D.D.P.P de Seine Saint Denis/



DATE DE CONSOMMATION : **Dimanche 18 janvier 2026**.....

SITES DESTINATAIRES : *CENTRES DE LOISIRS, CRECHES, GROUPE SCOLAIRE, FOYERS, RESIDENCES, PORTAGE A DOMICILE.*

Dénomination du produit	Marque / fournisseur	N° d'agrément sanitaire ou marque du produit	N° de Lot	DLUO
LASAGNES BOLOGNAISE	SYSCO FRANCE		25302	29/04/2027

DATE ET HEURE DE SORTIE DE LA CHAMBRE FROIDE NEGATIVE DE LA CUISINE CENTRALE :

LE 16/01/2026 : 8H00

LIVRAISON ET REMISE EN STOCKAGE A TEMPERATURE CONTROLEE LE 16/01/2026 DANS LES OFFICES

DLC APRES MISE EN DECONGELATION :

Ne jamais recongeler un produit décongelé

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT EN COURS DE DECONGELATION. A CONSERVER ENTRE 0 ET 3°C.

La fiche de décongélation des denrées réceptionnées en l'état (*cartons ou sachets*) doit être conservée dans votre PMS, elle pourra être vérifiée par l'inspecteur S.S.A (Sécurité Sanitaire Alimentaire) de la D.D.P.P de Seine Saint Denis



L'Assiette du Jour

Lasagnes à la bolognaise 15% surgelé

Lasagna bolognese 15% congelado

Lasagne bolognese 15% frozen

Lasagnes à la bolognaise 6% - surgelées

Lasagna bolognese 6% - congelado

Lasagne bolognese 6% - frozen

Informations nutritionnelles / 100 g
Información nutricional / Nutritional values / 100 g

Energie / Valor energético / Energy content	5,9 g
Matières grasses / Grasas / Fat dont acides gras saturés / de los cuales ácidos grasos saturados / of which saturated fatty acids	2,3 g
Glucides / Hidratos de carbono / Carbohydrates dont sucres / de los cuales azúcares / of which sugar	12 g 2,2 g
Fibres / Fibras alimentarias / Fibre	0 g
Protéines / Proteínas / Proteins	5,0 g
Sel / Sodio / Salt	0,678 g

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT : 3x2 kg = 6 kg €

3 264 295 3025 16

DATE DE CONSOMMATION :Lundi 12 janvier 2026.....

SITES DESTINATAIRES : *CENTRES DE LOISIRS, CRECHES, GROUPE SCOLAIRE, FOYERS, RESIDENCES, PORTAGE A DOMICILE.*

Dénomination du produit	Marque / fournisseur	N° d'agrément sanitaire ou marque du produit	N° de Lot	DLUO
LASAGNES RICOTTA CHEVRE, EPINARDS SURGELES	L'ASSIETTE DU JOUR		25329	25/05/2027

DATE ET HEURE DE SORTIE DE LA CHAMBRE FROIDE NEGATIVE DE LA CUISINE CENTRALE :

LE 12/01/2026 : 8H00

~~LIVRAISON ET REMISE AU CONGELATEUR LE 12/01/2026 SUR LES OFFICES DES SITES SCOLAIRES~~

DLC APRES MISE EN DECONGELATION :

Préconisation industrielle :

SANS DÉCONGÉLATION PREALABLE, AU FOUR TRADITIONNEL : PRÉCHAUFFER LE FOUR PENDANT 10 MINUTES À 180°C. OTER LE FILM PROTECTEUR ET PLACER LA BARQUETTE ENCORE CONGEELEE SUR UNE GRILLE A MI-HAUTEUR DU FOUR. LAISSER CUIRE 45 MINUTES À 180°C. LAISSER REPOSER QUELQUES INSTANTS AVANT DE SERVIR.

CONSERVATION : 24 HEURES AU REFRIGERATEUR (+3/+6°C). 2 A 3 JOURS DANS LE COMPARTIMENT A GLACE DU REFRIGERATEUR A (-12°C).

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT EN COURS DE DECONGELATION. A CONSERVER À -18°C.

La fiche de décongélation des denrées réceptionnées en l'état (*cartons ou sachets*) doit être conservée dans votre PMS, elle pourra être vérifiée par l'inspecteur S.S.A (Sécurité Sanitaire Alimentaire) de la D.D.P.P de Seine Saint Denis/

