

**CUISINE CENTRALE DES CANUTS**

Rue Salvador Allende

69120 VAULX-EN-VELIN

FR  
69-256-148  
CE

DEJEUNER ADULTE du Lundi 30 Mars 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

Macédoine mayonnaise (x20 personnes)

Allergènes : OEUFs, SOJA, MOUTARDE, SULFITES

Oeufs mayonnaise (x10 personnes)

Allergènes : OEUFs, SOJA, MOUTARDE, SULFITES

Salade de betteraves poche (x 25 personnes)

Salade Méxicaine

Salade verte mais (x15 personnes)

Coeur de merlu sauce celestine (x 12 personnes)

Allergènes : GLUTEN, CRUSTACE, OEUFs, POISSON, LAIT, CELERI,  
MOLLUSQUES

Escalope de poulet a la provençale (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT, FRUITS A COQUE, CELERI, MOUTARDE,  
SESAME

Origine des viandes : France

**Allergènes : Notre atelier de production est susceptible de manipuler la totalité des allergènes, une garantie totale d'absence de traces par contamination croisée ne pourra pas être fournie.**

## Raviolis saumon boîte (x15 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, POISSON, LAIT

## Brocolis bio sauté à l'ail (x10 personnes)

Allergènes : LAIT

## Pdt fraîches sautees (x8)

## Comté à la coupe

Allergènes : LAIT

## Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

## Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq)

## Compote de pommes coupelle

## Mousse au chocolat portion

Allergènes : LAIT

## Orange Bio

## Riz au lait cond (poche + bq)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, SOJA, LAIT

## Gestion interne crudités

**Allergènes : Notre atelier de production est susceptible de manipuler la totalité des allergènes, une garantie totale d'absence de traces par contamination croisée ne pourra pas être fournie.**

**DEJEUNER ADULTE du Mardi 31 Mars 2026**

**LYCEE JULIETTE RECAMIER**

**Concombre en salade (x20 personnes)**

Allergènes : SULFITES

**Salade de pois chiches (x12 personnes)**

**Salade verte aux oeufs (x30 personnes)**

Allergènes : OEUFS

**Poisson filet de limande curry(x8)**

Allergènes : GLUTEN, CRUSTACE, OEUFS, POISSON, LAIT, CELERI,  
SULFITES, MOLLUSQUES

**Saucisse sauce Lyonnaise (X10)**

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI, MOUTARDE, SULFITES

Origine des viandes : France

**Pôelée légumes de saison locaux ( x 10 personnes )**

Allergènes : LAIT

**Riz à la créole (x8 personnes)**

Allergènes : LAIT

**Allergènes : Notre atelier de production est susceptible de manipuler la totalité des allergènes, une garantie totale d'absence de traces par contamination croisée ne pourra pas être fournie.**

## Saint Marcellin local 1/4 par personne (x4 personnes)

Allergènes : LAIT

## Yaourt aux fruits

Allergènes : LAIT

## Yaourt nature bio seau nat cond (seau + bq)

## Beignet aux pommes (x8 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUF, ARACHIDE, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE

## Flan nappé au caramel

Allergènes : LAIT

## Kiwi BIO

**Allergènes : Notre atelier de production est susceptible de manipuler la totalité des allergènes, une garantie totale d'absence de traces par contamination croisée ne pourra pas être fournie.**

DEJEUNER ADULTE du Mercredi 1 Avril 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

Chou rouge à la Marocaine (x20 personnes)

Allergènes : OEUFS, LAIT, CELERI, SULFITES

Pamplemousse (x2 personnes)

Salade verte au dés de jambon local (X15)

Blanquette de veau local grand-mère (x12 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT, FRUITS A COQUE, CELERI, MOUTARDE,  
SESAME

Poisson meunière et citron bio (x8 personnes)

Allergènes : GLUTEN, POISSON, LAIT, MOUTARDE

carottes locales aux olives (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT, FRUITS A COQUE, CELERI, MOUTARDE,  
SESAME

Pommes de terre vapeur (x8 personnes)

Allergènes : LAIT

**Allergènes : Notre atelier de production est susceptible de manipuler la totalité des allergènes, une garantie totale d'absence de traces par contamination croisée ne pourra pas être fournie.**

## Tomme de montagne locale

Allergènes : LAIT

## Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

## Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq)

## Flan pâtissier (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, ARACHIDE, LAIT, FRUITS A COQUE

## LIEGOIS AUX FRUITS MAISON (\*20) + CHANTILLY BOMBE

Allergènes : LAIT

## Liegeois aux fruits maison (\*20) + chantilly maison

Allergènes : LAIT

## Pomme Bio locale

## Gestion interne crudités

**Allergènes : Notre atelier de production est susceptible de manipuler la totalité des allergènes, une garantie totale d'absence de traces par contamination croisée ne pourra pas être fournie.**

DEJEUNER ADULTE du Jeudi 2 Avril 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

Cervelle des canuts et pain de mie (x20 personnes)

Allergènes : GLUTEN, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE, MOUTARDE,  
SESAME, SULFITES

Salade verte nature (X15)

Taboule Libanais (x20)

Allergènes : GLUTEN

Omelette au fromage

Allergènes : OEUFS, LAIT

Plat végé Haricots blancs à la marocaine (x10 personnes)

Allergènes : CELERI, MOUTARDE, SULFITES

Boulghour beurre persil (x 8 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT

HARICOTS PLATS ESPAGNE

**Allergènes : Notre atelier de production est susceptible de manipuler la totalité des allergènes, une garantie totale d'absence de traces par contamination croisée ne pourra pas être fournie.**

## Fromage blanc seau nat cond (seau + bq)

Allergènes : LAIT

## Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

## Crème dessert praliné(x 12 personnes)

## Salade de fruits frais ( x45 personnes)

## Tartelette à la Praline ELODIE (X8)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE,  
SULFITES

**Allergènes : Notre atelier de production est susceptible de manipuler la totalité des allergènes, une garantie totale d'absence de traces par contamination croisée ne pourra pas être fournie.**

DEJEUNER ADULTE du Vendredi 3 Avril 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

Betteraves à la moutarde à l'ancienne (x 20 personnes)

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Jambon blanc

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Salade verte surimi citron (X15 personnes)

Allergènes : GLUTEN, CRUSTACE, POISSON, MOLLUSQUES

Cuisse de canard à l'orange (x10)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, FRUITS A COQUE, CELERI,  
MOUTARDE, SESAME, SULFITES

Pavé de poisson sauce tartare (à cuire) (x6personnes)

Allergènes : GLUTEN, CRUSTACE, OEUFS, POISSON, SOJA, LAIT,  
FRUITS A COQUE, CELERI, MOUTARDE, SESAME,  
MOLLUSQUES

Coquillettes au beurre (x6 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT

**Allergènes : Notre atelier de production est susceptible de manipuler la totalité des allergènes, une garantie totale d'absence de traces par contamination croisée ne pourra pas être fournie.**

## Flan de chou fleur surg (x10)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, SOJA, LAIT, CELERI, MOUTARDE, SULFITES

## fromage portion aux fines herbes

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE

## Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

## Yaourt citron fermier seau nat cond (seau + bqe)

## Ananas frais (x6 personnes)

## Banane Bio

## Pomme Bio locale

**Allergènes : Notre atelier de production est susceptible de manipuler la totalité des allergènes, une garantie totale d'absence de traces par contamination croisée ne pourra pas être fournie.**