

**CUISINE CENTRALE DES CANUTS**

Rue Salvador Allende

69120 VAULX-EN-VELIN

FR  
69-256-148  
CE

DEJEUNER ADULTE du Lundi 1 Juin 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

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

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Cervelle des canuts et pain de mie (x20 personnes)

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

Salade de betteraves poche (x 25 personnes)

Salade verte aux oeufs (x30 personnes)

Allergènes : OEUFS

Nuggets végétarien (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, POISSON, SOJA, LAIT, CELERI,  
MOLLUSQUES

PORC SAUCISSE FRANCFORT REPARTI (X10)

Allergènes : OEUFS, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE

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 au boeuf (x13 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, CELERI

Origine des viandes : Italie, France

## Raviolis saumon boite (x15 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, POISSON, LAIT

## Poêlée campagnarde MAISON (x10 personnes)

Allergènes : LAIT, CELERI

## Purée (x 8 personnes)

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

## Tomme de montagne locale

Allergènes : LAIT

## Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

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

## Compote de pommes coupelle

## Crème dessert au chocolat (x 40 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT, FRUITS A COQUE

**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.**

## Marron suisse (x 20 personnes)

Allergènes : LAIT

## Orange Bio

## Tarte aux pommes (x 10 personnes)

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

## 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 2 Juin 2026**

**LYCEE JULIETTE RECAMIER**

**Celeri rape automne (x20) fr blanc**

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE, CELERI

**Salade verte aux tomates (X15)**

**Tarte aux legumes (x10 personnes)**

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT

**Gratin de poisson (x10 personnes)**

Allergènes : GLUTEN, CRUSTACE, OEUFS, POISSON, SOJA, LAIT, CELERI, SESAME, MOLLUSQUES

**Roti de porc sauce à la moutarde**

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

Origine des viandes : France

**Boulghour beurre persil (x 8 personnes)**

Allergènes : GLUTEN, LAIT

**Ratatouille Niçoise (x12 personnes)**

Allergènes : GLUTEN

**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.**

## Brie laitier à la coupe

Allergènes : LAIT

## Yaourt citron IRIS

Allergènes : LAIT

## Compote de pommes coupelle

## Ile flottante (x10 personnes)

Allergènes : OEUFS, LAIT, FRUITS A COQUE

**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 3 Juin 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

salade coleslaw fraiche locale

Allergènes : OEUFS, SOJA, MOUTARDE, SULFITES

Salade de chou-fleur thon et olives (x20 personnes)

Allergènes : POISSON

Salade verte aux oeufs (x30 personnes)

Allergènes : OEUFS

Boeuf braisé local sauce moutarde

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

Origine des viandes : France

Coeur de merlu à la niçoise (x12)

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

HARICOTS PLATS ESPAGNE

Riz pilaf aux champignons(x 8 personnes)

**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.**

## Yaourt aux fruits

Allergènes : LAIT

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

## Doony's au sucre (x8 personnes)

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

## Kiwi

## Pomme au four NATURE (\*10)

## 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 4 Juin 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

Salade de pois chiches et artichauts (x 20 personnes)

Allergènes : SULFITES

Salade verte aux noix(x15 personnes)

Allergènes : FRUITS A COQUE

Tarte aux fromages (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT

Poisson filet AUX CAROTTES ET ECHALOTTES (x10 personne)

Rôti de dinde locale cuisson de nuit sce poivre

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI

Origine des viandes : France

Pommes de terre frites (5kg x 20P)

Cantal à la coupe local

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.**

Yaourt aux fruits

Allergènes : LAIT

Yaourt nature bio seau nat cond (seau + bqé)

Gourde compote pomme pêche fruit du dragon

Pomme fruit locale

Salade de fruits frais ( x45 personnes)

**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 5 Juin 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

Melon local (X6 PERS)

Pate croute local 60g ( x 20 ) + base complement

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, MOUTARDE, SULFITES

Salade verte nature (X15)

2 Oeufs mollet sauce blanche (X24) + COMPL BQE

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT

Coeur de merlu à la catalane (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, POISSON, LAIT

Carottes locales facon vichy ( x10 personnes)

Allergènes : LAIT

Pâtes macaronis (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.**

fromage blanc battu (composante produit laitier)

Allergènes : LAIT

Yaourt fruits mixés portion

Banane Bio

Pêche locale

Prunes de saison 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.**