

CUISINE CENTRALE DES CANUTS

Rue Salvador Allende

69120 VAULX-EN-VELIN



DEJEUNER ADULTE du Mardi 1 Septembre 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

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

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Pamplemousse (x2 personnes)

Salade verte nature (X15)

Agneau gigot sv / beurre menthe fraîche

Allergènes : LAIT

Origine des viandes : Espagne

Coeur de filet de merlu façon canuts ciboulette x 12

Allergènes : POISSON, LAIT

Pdt (sv/crue) vapeur locale (x8) 4Ème g

Allergènes : LAIT

Petits pois au jus (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI

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 nature (x20)

Allergènes : LAIT

Yaourt aux fruits

Allergènes : LAIT

Nectarine de saison (selon arrivage)

Peches melba chantilly bombe (x15 personnes)

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE

Peches melba chantilly maison à monter (x15 personnes)

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE

Tarte normande (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, ARACHIDE, 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 2 Septembre 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

Radis locaux (x20 personnes)

Allergènes : LAIT

Salade verte mais (x15 personnes)

Tarte chèvre tomate (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFs, LAIT

Estouffade de boeuf local provençale (x12 personnes)

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

Omelette nature (x 8 personnes)

Allergènes : OEUFs, LAIT

Chou fleur Braisé (x12 personnes)

Allergènes : LAIT

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.

Cantal à la coupe local

Allergènes : LAIT

Yaourt citron fermier seau nat cond (seau + bq)

Cake au citron et aux amandes(x18)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, FRUITS A COQUE

Fromage blanc et compote pomme fraise (x20 personnes)

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE, SULFITES

Kiwi local

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 3 Septembre 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

Melon local (X6 PERS)

Salade de riz hawaïenne (x25 personnes)

Allergènes : CRUSTACE, POISSON, SULFITES

Salade verte aux tomates (X15)

Cappelletti 5 fromages

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

Saucisse de Toulouse sauce Zingara

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI

Haricots verts Maître d'hôtel (x12 personnes)

Allergènes : LAIT

Pdt fraîches sautees (x8)

Fourme d'Ambert coupe

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 fermier seau nat cond (seau + bq)

Beignet à la framboise (x8 personnes)

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

Flan pâtissier (x10 personnes)

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

Pêche 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.

DEJEUNER ADULTE du Vendredi 4 Septembre 2026

LYCEE JULIETTE RECAMIER

Jambon blanc local beurre et cornichon (x20 personnes)

Allergènes : LAIT, MOUTARDE, SULFITES

Salade verte au thon et citron (X15)

Allergènes : POISSON

Tomate vinaigrette

Aubergines italienne plat (x12)

Allergènes : LAIT

Poisson meunière et citron bio (x8 personnes)

Allergènes : GLUTEN, POISSON, LAIT, MOUTARDE

Poêlée de légumes (x12 personnes)

Riz basmati bio (x8) aux herbes et graines de courges bio

tomme des alpes local

Allergènes : 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.

Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq)

Banane Bio

Prunes de saison locale

Raisin local

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.