

CUISINE CENTRALE DES CANUTS

Rue Salvador Allende

69120 VAULX-EN-VELIN

FR
69-256-148
CE

DEJEUNER ADULTE du Lundi 28 Septembre 2026

LYCEE BROSSOLETTE

Bar betteraves sv locales (2KG X 28P)

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

Allergènes : POISSON

Salade verte mais (x15 personnes)

Taboulé (x20 personnes)

Allergènes : GLUTEN

Chili con carne (x 12 personnes)

Allergènes : POIVRON, TOMATE, SESAME

Origine des viandes : France

Coeur de merlu façon barbecue (x 12 personnes)

Allergènes : TOMATE, GLUTEN, POISSON, LAIT, SULFITES

Omelette nature (x 8 personnes)

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.

Raviolis au boeuf (x13 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, CELERI

Origine des viandes : Italie, France

Raviolis saumon boite (x15 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, POISSON, LAIT

Aubergines grillées à la tomate (x10 personnes)

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

Pâtes fraîches (tagliatelle) (8 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT

Riz safrane (x 8 personnes)

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

fromage portion aux fines herbes

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE

Tomme blanche locale

Allergènes : LAIT

Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

Yaourt nature bio seau nat cond (seau + bq)

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.

Compote de pommes coupelle

Crème dessert au chocolat (x 40 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT, FRUITS A COQUE

Crème dessert caramel

Allergènes : LAIT

Flan nappé au caramel

Allergènes : LAIT

Fromage blanc + base compote pomme fraise (x25)

Allergènes : LAIT

Pomme fruit locale

Gestion interne crudités

Allergènes : TOMATE

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 29 Septembre 2026

LYCEE BROSSOLETTE

Cervelle des canuts et pain de mie (x20 personnes)

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

Salade de pomme de terre aux harengs (x20 personnes) VDP

Allergènes : POISSON, SULFITES

Salade verte croutons (X15)

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

2 Oeufs mollet sauce blanche (X24) + COMPL BQE

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT

Poisson meunière et citron bio (x8 personnes)

Allergènes : GLUTEN, POISSON, LAIT, MOUTARDE

Epinards en branches béchamel (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, 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.

Lentilles à la provencale

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

Fromage blanc seau nat cond (seau + bq)

Allergènes : LAIT

Yaourt aux fruits

Allergènes : LAIT

Beignet aux pommes (x8 personnes)

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

Compote pomme fraise

Poire 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 Mercredi 30 Septembre 2026

LYCEE BROSSOLETTE

Potage frais légumes locaux (x8 personnes)

Allergènes : LAIT

Salade verte au thon et citron (X15)

Allergènes : POISSON

Terrine de légumes (x 20 personnes)

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

filet de colin sauce celestine (x 12 personnes)

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

Sauté de boeuf au curry (x12 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT, CELERI, SULFITES

Origine des viandes : France

Carotte fraîches braisées locales (x12)

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.

Haricots blancs persillés (x 10 personnes)

Allergènes : LAIT

Camembert portion

Allergènes : LAIT

Yaourt citron fermier seau nat cond (seau + bq)

LIEGOIS AUX FRUITS MAISON (*20) + CHANTILLY BOMBE

Allergènes : LAIT

Liegeois aux fruits maison (*20) + chantilly maison

Allergènes : LAIT

Raisin local

Tarte pommes rhubarbes (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUF, 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 Jeudi 1 Octobre 2026

LYCEE BROSSOLETTE

Concombre local en salade (à tailler sur site)

Salade d'ebly au surimi (x15 personnes)

Allergènes : TOMATE, GLUTEN, CRUSTACE, POISSON, MOLLUSQUES

Salade verte à l'émmental (X15)

Allergènes : LAIT

Omelette au fromage (x8 personnes)

Allergènes : OEUFs, LAIT

Saucisson cuit local à la beaujolaise (x12 personnes)

Allergènes : TOMATE, GLUTEN, CRUSTACE, OEUFs, POISSON,
ARACHIDE, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE, CELERI,
MOUTARDE, SESAME, SULFITES, MOLLUSQUES

Origine des viandes : France

Chou-fleur persillé (x10 personnes)

Allergènes : LAIT

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

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 fermier seau nat cond (seau + bq)

Cocktail de fruits au sirop (x 20 personnes)

Kiwi BIO

Tarte au citron (x 10 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.

DEJEUNER ADULTE du Vendredi 2 Octobre 2026

LYCEE BROSSOLETTE

Pamplemousse (x2 personnes)

Salade verte aux crevettes et citron (X15)

Allergènes : CRUSTACE, SULFITES

Tarte aux poireaux (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI, MOUTARDE

Gnocchis À la sauce tomate et parmesan râpé

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

Poulet cuisse colombo X 10 personnes

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI, MOUTARDE

Origine des viandes : France

Haricots verts et dés de tomates (x12 personnes)

Allergènes : TOMATE, LAIT

Pâtes Tortis (x 6 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.

Brie laitier à la coupe

Allergènes : LAIT

Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq)

Orange

Pomme fruit locale

Prunes de saison

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.