

CUISINE CENTRALE DES CANUTS

Rue Salvador Allende

69120 VAULX-EN-VELIN

FR
69-256-148
CE

DEJEUNER ADULTE du Lundi 12 Octobre 2026

LYCEE BROSSOLETTE

Salade de betteraves poche (x 25 personnes)

Salade Mexicaine

Salade verte nature (X15)

Taboule Libanais (x20)

Allergènes : TOMATE, GLUTEN

Cordon bleu vege sg / sce tomate X10

Allergènes : TOMATE, GLUTEN, LAIT

Omelette nature (x 8 personnes)

Allergènes : OEUFs, LAIT

Raviolis au boeuf (x13 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFs, CELERI

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

Champignons à la crème (x12 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT

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

Allergènes : LAIT

tomme des alpes local

Allergènes : OEUFS, LAIT

Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

Compote de pommes coupelle

Crème dessert au chocolat (x 40 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT, FRUITS A COQUE

Fromage Blanc à la crème de marron

Allergènes : LAIT

Orange 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.

Tarte normande (x10 personnes)

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

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 13 Octobre 2026

LYCEE BROSSOLETTE

Carottes rapées locales (x15 personnes)

Salade verte et croutons (X15)

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

Coeur de merlu à la provençale (x12 personnes)

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

Emince de poulet cuit

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

Origine des viandes : UE

Coquillettes à l'emmental râpé

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT

Gratin Endive bechamel

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Brie laitier à la 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)

Clémentine

Pomme cuite sous vide (x25) + base

Allergènes : 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.

DEJEUNER ADULTE du Mercredi 14 Octobre 2026

LYCEE BROSSOLETTE

Salade de pommes de terre aux échalotes (x15 personnes)

Allergènes : SULFITES

Salade verte à l'émmental (X15)

Allergènes : LAIT

POIDS BOEUF PALERON BRAISE OIGNONS GRELOTS

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

Origine des viandes : France

Poisson meunière et citron bio (x8 personnes)

Allergènes : GLUTEN, POISSON, LAIT, MOUTARDE

Haricots beurre maître d'hôtel (x 10 personnes)

Allergènes : LAIT, CELERI

Macaronis au pesto (x6 personnes)

Allergènes : GLUTEN, 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.

Cantal

Allergènes : LAIT

Fromage blanc / nature bio seau + compl

Flan pâtissier (x10 personnes)

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

Mousse au chocolat portion

Allergènes : LAIT

Pomme Bio 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 Jeudi 15 Octobre 2026

LYCEE BROSSOLETTE

Salade verte surimi citron (X15 personnes)

Allergènes : GLUTEN, CRUSTACE, POISSON, MOLLUSQUES

Verrine cèleri rapé automne

Allergènes : OEUFs, SOJA, LAIT, FRUITS A COQUE, CELERI,
MOUTARDE, SULFITES

Coeur de merlu sauce halloween (x12 personnes)

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

Poid roti porc cuisson de nuit sauce barbecue

Allergènes : TOMATE, GLUTEN, LAIT, SULFITES

Pommes de terre frites (5kg x 20P)

Purée de courge (x7 personnes)

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

Mimolette à la 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 au chocolat (x8 personnes)

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

Orange

Pêches melba chantilly bombe (x15 personnes)

Allergènes : 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 Vendredi 16 Octobre 2026

LYCEE BROSSOLETTE

Potage frais légumes locaux (x8 personnes)

Allergènes : LAIT

Salade verte nature (X15)

Chili végétarien (x10 personnes)

Allergènes : POIVRON, TOMATE, SESAME

Lasagnes sg 2 saumons epinard expédié plat non unique 150g

Fondue de poireaux

Allergènes : LAIT, CELERI

Riz pilaf (x8 personnes)

Tomme blanche locale

Allergènes : LAIT

Yaourt aromatisé

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 nature fermier seau nat cond (seau + bq)

Banane Bio

Poires fruits de saison 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.