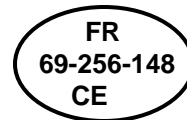


**CUISINE CENTRALE DES CANUTS**

Rue Salvador Allende

69120 VAULX-EN-VELIN



DEJEUNER ADULTE du Lundi 18 Mai 2026  
LYCÉE GUIMARD

Bar betteraves sv locales (2KG X 28P)

Gaspacho (x6) repartis

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

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, MOUTARDE, SULFITES

Salade verte nature (X15)

Omelette nature (x 8 personnes)

Poulet cuisse Tandori

Origine des viandes : France

Raviolis au boeuf (x13 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, CELERI

Raviolis saumon boite (x15 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, POISSON, 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.**

## Tajine de poisson (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, POISSON, LAIT, FRUITS A COQUE,  
MOUTARDE

## Gratin dauphinois (x8 personnes)

Allergènes : OEUFs, LAIT

## Légumes couscous (x 12 personnes)

Allergènes : CELERI, MOUTARDE, SULFITES

## Semoule (x8 personnes)

Allergènes : GLUTEN

## Babybel

Allergènes : LAIT

## Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

## Cocktail de fruits exotiques menthe fraîche(x25 personnes)

## Compote de pommes coupelle

## Crème dessert chocolat

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.**

# Fromage blanc à la vanille (x20 personnes)

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE, SULFITES

Origine des viandes : France

## Madeleine recette de commercy (X2)

Pomme fruit 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.**

DINER ADULTE du Lundi 18 Mai 2026

LYCÉE GUIMARD

Salade du pêcheur (pdt, thon)

Allergènes : POISSON, SULFITES

Boeuf steak au beurre échalotes

Allergènes : LAIT

Poisson à la bordelaise à cuire (x6 personnes)

Allergènes : GLUTEN, POISSON

Chou-fleur en gratin (x 12 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Riz à la créole (x8 personnes)

Allergènes : LAIT

Pavé d'Affinois local

Allergènes : LAIT

Yaourt fruits mixés portion

**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 local

Allergènes : LAIT

# Gourde compote pomme fraise

**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 19 Mai 2026

LYCÉE GUIMARD

Carottes rapées en bte

Lasagne bolognaise BIO expédiée 10 x 300g

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, POISSON, SOJA, LAIT

Lasagnes sv saumon (x10 personnes) MSC (PECHE DURABLE)

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

Babybel

Allergènes : LAIT

Gourde creme dessert chocolat

Peches bte compote <sup>2</sup> (x25) repartie

**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.**

**DINER ADULTE du Mardi 19 Mai 2026**

**LYCÉE GUIMARD**

**Celeri bte repartie (x25)**

Allergènes : CELERI

**Salade Méxicaine**

**Tortilla espagnole (x5)**

Allergènes : OEUFS

**Haricots verts bte (x10 personnes)**

Allergènes : LAIT

**Fondu carré portion**

Allergènes : OEUFS, LAIT

**Cocktail arlequin de fruits 90g**

**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 20 Mai 2026**

**LYCÉE GUIMARD**

**Croisillon Dubarry à cuire (x 6 personnes)**

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT

**Pamplemousse (x2 personnes)**

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

Allergènes : OEUFS

**Poisson Meunière à la sauce tomate**

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

**Sauté de veau aux olives( x 12 personnes)**

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

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

Allergènes : GLUTEN, LAIT

**Duo de carottes sg (x10)**

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

**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)

## Barre patissiere bretonne

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, FRUITS A COQUE

## compote de pommes et morceaux de poires

## Fraises chantilly bombe (x50 personnes)

Allergènes : LAIT

## Fraises chantilly maison (x50 personnes)

Allergènes : 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.**

DINER ADULTE du Mercredi 20 Mai 2026

LYCÉE GUIMARD

Salade endives noix et bleu

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE

Filet de colin sauce bouchot (x 10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, POISSON, LAIT, SULFITES, MOLLUSQUES

Jambon grillé à trancher sauce crème

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Epinards en branches béchamel (x10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Polenta sauce tomate (x12 personnes)

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

GOUDA

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 local

Allergènes : LAIT

## Riz au lait individuel nova

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, SOJA, 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 Jeudi 21 Mai 2026

LYCÉE GUIMARD

Salade verte à l'émmental (X15)

Allergènes : LAIT

Saucisson rosette tranchée locale répartie (x25 personnes)

Allergènes : LAIT, MOUTARDE, SULFITES

Verrine fromage blanc et surimi (x20 personnes)

Allergènes : GLUTEN, CRUSTACE, POISSON, LAIT, MOLLUSQUES

Filet de colin a la provencale (x12 personnes)

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

Gratin de haricots blancs a la tomate plat unique végété (x6)

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

Flan de courgettes (x10 personnes)

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

Pommes de terre frites (5kg x 20P)

**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 fruits mixés portion

Yaourt nature bio seau nat cond (seau + bq)

Mousse au chocolat portion

Allergènes : LAIT

Nectarine de saison (selon arrivage)

Tarte poires bourdalou (x 10 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.**

**DINER ADULTE du Jeudi 21 Mai 2026**

**LYCÉE GUIMARD**

**Oeufs mayonnaise (x10 personnes)**

Allergènes : OEUFS, SOJA, MOUTARDE, SULFITES

**Vege de bolognaise X 15**

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

**Saint Moret**

Allergènes : LAIT

**Yaourt aromatisé**

Allergènes : LAIT

**Yaourt nature fermier local**

Allergènes : LAIT

**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 Vendredi 22 Mai 2026

LYCÉE GUIMARD

Macédoine mayonnaise (x20 personnes)

Allergènes : OEUFS, SOJA, MOUTARDE, SULFITES

Pizza au fromage Maison (x10 personnes )

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

Salade verte aux tomates (X15)

Escalope de dinde locale sauce crème (x 10 personnes)

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Gratin de poisson (x10 personnes)

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

Fondue de poireaux

Allergènes : LAIT, CELERI

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

## Mimolette à la coupe

Allergènes : LAIT

## Yaourt aux fruits

Allergènes : LAIT

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

Kiwi

Orange

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.**