

CUISINE CENTRALE DES CANUTS

Rue Salvador Allende

69120 VAULX-EN-VELIN

FR
69-256-148
CE

DEJEUNER ADULTE du Mardi 26 Mai 2026
LYCÉE GUIMARD

Jambon blanc local beurre et cornichon (x20 personnes)

Allergènes : LAIT, MOUTARDE, SULFITES

Origine des viandes : France

Pamplemousse (x2 personnes)

Salade verte tomate olives

Poisson meunière et citron bio (x8 personnes)

Allergènes : GLUTEN, POISSON, LAIT, MOUTARDE

Roti de dinde sauce moutarde(x15 personnes)

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

Origine des viandes : France

Pdt fraiches sautees (x8)

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.

Emmental

Allergènes : LAIT

Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bqe)

Ananas chantilly bombe (x15 personnes)

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE

Ananas chantilly maison (x15 personnes)

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE

Creme dessert caramel

Allergènes : LAIT

Prunes de saison 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 Mardi 26 Mai 2026

LYCÉE GUIMARD

Salade couleurs (maïs, betterave, concombre, olive, carottes)

Allergènes : SULFITES

Blanquette de poisson (x10 personnes)

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

Omelette à la nicoise

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

Brocolis bio sauté à l'ail (x10 personnes)

Allergènes : LAIT

Riz pilaf (x8 personnes)

fromage portion aux fines herbes

Allergènes : LAIT, FRUITS A COQUE

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 local

Allergènes : LAIT

Raisin blanc

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 27 Mai 2026

LYCÉE GUIMARD

Cervelle des canuts et pain de mie (x20 personnes)

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

salade de riz et surimi

Allergènes : GLUTEN, CRUSTACE, POISSON, SULFITES,
MOLLUSQUES

Salade verte buche de chèvre (X15)

Allergènes : LAIT

Coeur de merlu sauce celestine (x 12 personnes)

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

POIDS BOEUF PALERON BRAISE OIGNONS GRELOTS

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

Origine des viandes : France

Haricots verts Maître d'hôtel (x12 personnes)

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.

Puree de pois cassés (x 8 personnes)

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

Fourme d'Ambert coupe

Allergènes : LAIT

Yaourt fruits mixés portion

Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq)

Banane Bio

Compote de pomme

Nectarine 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 Mercredi 27 Mai 2026

LYCÉE GUIMARD

Mesclun de jeunes pousse a la tomate et mozzarella (billes)

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

Brochette Panée, AIOLI X 10

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

Cervelas alsacien 135g surg

Allergènes : LAIT

Légumes achard Antillais (x 10 personnes)

Allergènes : CELERI, SULFITES

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

Allergènes : LAIT

Fromage fondu carré

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 aux fruits

Allergènes : LAIT

Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq)

Crème dessert chocolat

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.

DEJEUNER ADULTE du Jeudi 28 Mai 2026

LYCÉE GUIMARD

Carottes rapées locales (x15 personnes)

Salade de lentilles locales aux échalotes (x25 personnes)

Allergènes : MOUTARDE, SULFITES

Salade lyonnaise (x30 personnes)

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

Moussaka vÉgÉtarienne (x10)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, SOJA, LAIT

Peut contenir des traces de : CELERI

Pané du fromager (4 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, SESAME

Farfalles a la ciboulette

Allergènes : GLUTEN, LAIT

Haricots beurre maître d'hôtel (x 10 personnes)

Allergènes : 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.

Saint-nectaire local

Allergènes : LAIT

Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

Yaourt nature fermier seau nat cond (seau + bq)

Cocktail de fruits exotiques menthe fraîche(x25 personnes)

Fraises au sucre (x10 personnes)

Tartelettes aux abricots façon Murielle

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

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 28 Mai 2026

LYCÉE GUIMARD

Salade Coleslaw local (x20 personnes)

Allergènes : OEUFs, SOJA, MOUTARDE, SULFITES

2 oeufs mollet sauce aurore (x24) + compl bq

Allergènes : GLUTEN, OEUFs, LAIT

Boeuf steak au beurre échalotes

Allergènes : LAIT

Courgettes au beurre (x10 personnes)

Allergènes : LAIT

Semoule (x8 personnes)

Allergènes : GLUTEN

Pavé d'Affinois 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 aromatisé

Allergènes : LAIT

Yaourt nature fermier local

Allergènes : LAIT

Banane 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.

DEJEUNER ADULTE du Vendredi 29 Mai 2026

LYCÉE GUIMARD

Concombre au yaourt et aneth

Allergènes : LAIT

Salade verte nature (X15)

Terrine de saumon 1.6 kg x 20g

Allergènes : OEUFS, POISSON, SOJA, LAIT, MOUTARDE, SULFITES

Peut contenir des traces de : GLUTEN, CRUSTACE, SESAME

Dos de colin façon corsaires (x7 personnes)

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

Poulet cuisse colombo X 8 personnes

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI, MOUTARDE

Pâtes Tortis (x 6 personnes)

Allergènes : GLUTEN, OEUFS, LAIT

Pôelée légumes de saison locaux (x 10 personnes)

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 en faisselle

Allergènes : LAIT

Yaourt aromatisé

Allergènes : LAIT

Pêche locale

Pomme Bio 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.