



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée des Horizons
Chazelles-sur-Lyon

Menu du 21 au 25 septembre

LUNDI :

Carottes râpées et maïs à la ciboulette L ou concombre au yaourt L ou asperges mayonnaise ou
salade de céleri composée ou salade verte oignons lardons et croutons L

Cuisses de poulet à snacker L ou poisson blanc meunière

Epinard branche à la béchamel - gratin de choux fleur - râpées de pomme de
terre

Yaourt nature * ou mini brin d'affinois

Fruits

MARDI :

Salade de rizetti maïs et thon ou salade de riz et jambon ou taboulé au poulet
ou salade verte oignons frits et croutons L

Rôti de porc au jus Label Rouge L ou émincé végétal au curry

Courgettes au chorizo L - courgettes aux herbes L - lentilles vertes du Puy aux oignons L

Yaourt aromatisé/nature ou fromage coupe L

Abricots crème chiboust ou soupe de pêches et framboises à la menthe et fruits

JEUDI :

Jambon blanc ou poisson froid sauce aux herbes ou salade verte toast à la fourme L

Lasagne bolognaise L ou lasagne au saumon

Aubergines sautées à la tomate L - gratiné de céleri et fenouil

Fromage blanc battu L ou faisselle ou Saint Marcellin L

Fruits

VENDREDI : Manger autrement

Salade tomate œufs et maïs L ou salade grecque ou salade verte emmental maïs L

Tarte salée aux 3 fromages ou poisson moqueca de peixe

Carottes au cumin L - pâtes cœur de blé

Assortiment de yaourt

Muffin aux pépites de chocolat ou muffins aux myrtilles ou

cake à la praline ou crumcake poire chocolat et fruits

Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles *AOP/IGP BIO

Ces menus peuvent faire l'objet de modifications compte tenu de l'approvisionnement

Chazelles-sur-Lyon, le 14 septembre 2026

Le Proviseur,

F. ISAAC

La Secrétaire Générale,

N. RICHARD

Le Chef de cuisine,

P. MORLEVAT

Légende : L : Produits locaux

En gras : menu conseillé cuisiné maison



Haute valeur environnementale

Manger autrement



Bio