



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée des Horizons
Chazelles-sur-Lyon

Menu du 28 septembre au 2 octobre

LUNDI :

Pâté en croute de poulet ou sardine au beurre ou maquereaux à la tomate ou salade verte L 
ou pomelos rouge
Quenelle nature sauce Nantua L  ou poisson à la bordelaise
Haricots verts maître d'hôtel  - ebly pilaf à la tomate 
Yaourt nature sucré ou fourme de Montbrison L
Beignets et fruits

MARDI : Manger autrement

Œufs durs mayonnaise  ou salade de pommes de terre et cervelas  ou céleri rémoulade et pomme 
ou salade verte oignons lardons et croutons L 
Sauté de veau sauce provençale L  ou courgette façon hot dog L 
Poivrons en pipérade  - poêlée tajine - semoule orientale 
Assortiment de fromage coupe
Flan 3 parfums  L  ou crumble aux pommes  et fruits

JEUDI : Octobre Rose

Avocat et houmous rose  ou roulé jambon, macédoine et mousse de betterave  ou radis beurre
ou salade verte L 
Sauté de poulet Label Rouge au paprika L  ou rouget aux baies roses 
Trio de choux à la persillade  - riz complet pilaf 
Yaourt nature Ferme du Haut Forez L  ou buche de chèvre
Pomme rose pochée L  ou pana cotta aux fraises L   et fruits



VENDREDI :

Pastèque ou salade tomate basilic L  ou carottes râpées L 
ou salade verte oignons frits et croutons L 
Fish and chips ou nuggets végétal
Flan de légumes  - pommes de terre rissolées
Assortiment de yaourts
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 24 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