



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée des Horizons
Chazelles-sur-Lyon

Menu du 5 au 9 octobre

LUNDI :

Wraps de crudités ou coleslaw ou pomelos ou salade verte oignons frits et croutons

Cervelas Obernois ou calamars à la romaine

Gratin de brocolis - lentilles vertes du Puy aux oignons - petits pois à la française

Yaourt nature/aromatisé ou kiri

Compote bar et fruits

MARDI : Manger autrement

Riz napolitain ou salade cajun ou méli-mélo aux 5 légumes et rizetti

ou salade verte croutons œufs

Omelettes aux fines herbes ou poisson pané à la meule de Savoie

Poêlée texane - gnocchis

Yaourt nature ou tomme d'Auvergne

Crème brûlée ou cheesecake et fruits

JEUDI :

Rôti de dinde à la mayonnaise et cornichons ou terrine de thon aux câpres

ou salade verte emmental

Steak haché de bœuf au jus ou poisson blanc meunière

Poêlée de légumes - endives braisées - purée de pommes de terre

Yaourt de la Ferme du Menhir ou rogeret

Salade de fruits et fruits

VENDREDI :

Tartine végétale ou bruschetta légumes grillés et feta ou salade verte

Sauté de poulet au cidre ou cœur de merlu à la crème d'oignons

Courge butternut - riz pilaf aux petits légumes

Fromage blanc battu ou yaourts aux fruits

Smoothie kiwi/banane ou mangue 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 25 septembre 2026

Le Proviseur,

F. ISAAC

La Secrétaire Générale,

N. RICHARD

Le Chef de cuisine,

P. MORLEVAT

Légende : : Produits locaux

En gras : menu conseillé cuisiné maison

Haute valeur environnementale

Manger autrement

