



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée des Horizons
Chazelles-sur-Lyon

Menu du 12 au 16 octobre

LUNDI :

Coleslaw ou **salade de betterave et féta** L ou asperges mayonnaise ou salade verte oignons frits et croutons L

Noix de veau rôtie L ou colin pané la meule de Savoie

Mélange de légumes grillés - râpée de pommes terre

Yaourt nature ou emmental

Paris Brest ou brownie et crème anglaise ou fruits

MARDI : Semaine du Goût

Nems au poulet ou salade verte ou samoussa aux légumes ou salade composée L

Cappelletti de bœuf sauce tomate ou cappelletti au saumon et à la crème ou cappelletti ricotta épinard à la crème

Haricots verts maître d'hôtel - **poêlée de champignons à la crème**

Yaourt nature/fruits mixés ou brie
Bar à fruits

JEUDI : Semaine du Goût

Crudités sur pain nordique (raksmorgas/Suède) ou American salad ou cobb salad (entrées Etats-Unis) ou salade verte L

Mix végétal ou mijoté de curry crémeux et pois chiche

Carottes à la béchamel L - navets à la sauce Mornay L - chou romanesco à la persillade

Yaourt nature ou tomme d'Auvergne L ou faisselle

Desserts bar : Smoothie d'hiver ou tarte pomme/rhubarbe ou crumble aux pommes L

ou muffins aux pommes et noix L et fruits

VENREDI :

Salade verte composée L

Tasty crousty

Yaourt nature sucré

Assortiment de compotes 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 8 octobre 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