



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée des Horizons
Chazelles-sur-Lyon

Menu du 2 au 6 novembre

LUNDI : Manger autrement

Salade cajun 🍴 ou salade aux 5 légumes et crozets L 🍴 ou salade de chou fleur 🍴 ou pomelos ou
salade verte oignons frits et croutons L 🍴
Spaghettis sauce bolognaise végétale 🍴 ou chunks de poisson à l'oseille
Poêlée de 3 légumes
Yaourt nature 🌱 ou morbier L
Fruits

MARDI :

Cervelas sauce ravigote 🍴 ou wraps de crudités chorizo 🍴 ou salade verte œufs L 🍴
Blanquette de veau L 🍴 ou hoki à la crème d'oignons
Gratin de brocolis 🌱 🍴 - riz basmati créole 🍴
Yaourt aromatisé/nature ou St Nectaire L
Smoothie de saison 🍴 ou pomme au four sauce caramel L 🍴 ou gâteau de semoule 🍴 et fruits

JEUDI :

Salade lentilles strasbourgeoise L 🌱 🍴 ou salade de pâtes cœur de blé feta poivrons et olives 🍴
ou coleslaw ou salade verte et gésiers de volaille L 🍴
Parmentier de canard 🌱 🍴 ou parmentier de poisson 🍴 ou parmentier végétal 🍴
Carottes au cumin 🍴
Yaourt aromatisé Ferme du Haut Forez L 🌱 ou tomme d'Auvergne L*
Fruits

VENDREDI :

Flammenkuche gratinée 🍴 ou tarte aux poireaux 🍴 ou salade verte L 🍴
Saucisson cuit et cervelle de canut 🍴 ou poisson blanc meunière
Butternut rôti - boulgour pilaf 🍴
Assortiment de yaourts
Compote bar L 🌱 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 octobre 2026

Le-Propriétaire,

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