RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée des Horizons
Chazelles-sur-Lyon

Menu du 16 au 20 novembre

LUNDI :

Salade de pommes de terre à l'échalote L ou salade strasbourgeoise
ou salade verte croutons œufs durs L ou **salade de lentilles au surimi** L
Escalope de dinde au jus ou filet de hoki en marinade
Poivrons en pipérades - riz à l'espagnol
Yaourt nature ou tomme de Savoie L
Fruits

MARDI :

Surimi sauce cantadou ou **wraps chou chorizo** L ou salade verte fourme et croutons L
Rôti de porc au jus L ou **omelette aux fines herbes**
Endives braisées L **- julienne de légumes - penne au beurre**
Yaourt aux fruits mixés/nature - **fromage coupe cantal** L **ou brie**
Gâteau bananier ou **muffin aux pommes et aux noix** et fruits

JEUDI :

Pizza reine ou pizza au thon ou pizza végétale ou salade verte L
Burger de veau sauce forestière ou **lieu frais sauce à l'oseille**
Poêlée de légumes L **- blettes braisées aux herbes petits pois à la française - lentilles vertes du Puy aux oignons** L
Fromage blanc battu L ou Saint Nectaire L ou Rogeret L
Soupe de pêches et framboises à la menthe ou ananas au sirop ou liégeois de fruits et fruits

VENDREDI : Manger autrement

Macédoine de légumes sauce fromagère ou céleri rémoulade au roquefort ou poireaux en vinaigrette L **ou pomelos ou salade verte emmental et maïs** L
Calamars à la romaine ou **crousti végétal au fromage**
Gratin de chou-fleur - purée de butternut
Assortiment de yaourt
Riz au lait ou gâteau de riz au caramel 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 13 novembre 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 HVE Haute valeur environnementale

Manger autrement Bio