RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée des Horizons
Chazelles-sur-Lyon

Menu du 23 au 27 novembre

LUNDI :

Œufs durs sauce cantadou ou pâté en croute de poulet ou sardine au beurre ou salade verte oignons frits et croutons L

Cordon bleu de poulet ou cordon bleu végétal

Poêlée maraichère – cœur de blé

Yaourt nature BIO ou pavé d'Affinois

Compote bar BIO **et fruits**

MARDI :

Taboulé ou salade Marco polo ou **salade de pâtes et tapenade** ou salade verte L

Sauté de porc sauce charcutière L ou poisson blanc meunière

Chou romanesco en persillade – boulgour aux carottes

Assortiment de fromage coupe L

Crème brûlée BIO ou **pana cotta** BIO et fruits

JEUDI :

Carottes râpées maïs et ciboulette L ou **houmous de betterave sur pain nordique et buchette de chèvre** ou salade d'endives œufs et jambon L ou salade verte emmental crouton L

Hachis parmentier de canard L ou hachis parmentier végétal L ou hachis parmentier de poisson

Velouté de butternut

Yaourt de la Ferme du Menhir L BIO ou comté L ou **faisselle**

Flognarde aux pommes L ou crumble fruits ou salade de fruits L et fruits

VENDREDI : Manger autrement

Cake olives origan ou tarte à l'oignon ou salade verte crouton œufs L

Chili sin carne ou cœur de merlu au curry

Epinard ranche à la béchamel HVE **– riz basmati créole**

Assortiment de yaourt

Bar à 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 19 novembre 2026

Le Proviseur,	La Secrétaire Générale,	Le Chef de cuisine,
F. ISAAC	N. RICHARD	P. MORLEVAT

Légende : L : Produits locaux En gras : menu conseillé cuisiné maison HVE Haute valeur environnementale

Manger autrement BIO Bio