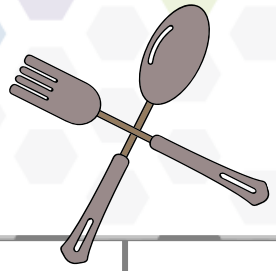
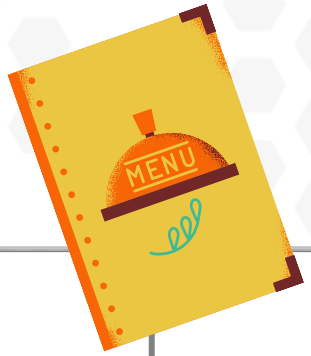
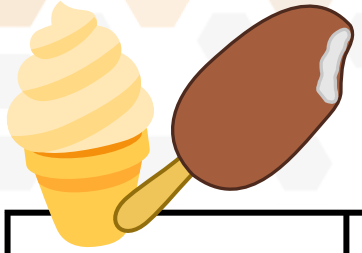
MENU DU 15 MAI AU 30 JUIN 2023

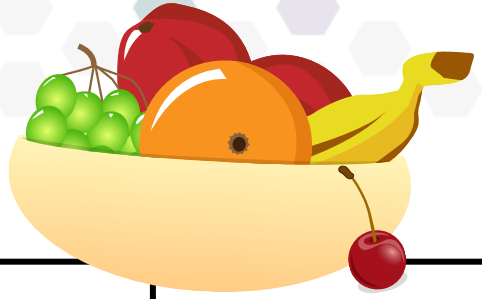
Lycée Français International MÁLAGA	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 15 au 19 mai	Potage de pois-chiches Œufs au plat / Frites Fruit bio	*Porra Antequerana* Ragoût de bœuf / Riz blanc Yaourt	Salade *Cesar* Ravioli à la viande en sauce tomate bio Fruit de saison		CONGE
Semaine du 22 au 26 mai	Salade *Caprese* Côte de porc fumée / Beignets de chou-fleur Fruit bio	Feuilleté aux épinards et chèvre Omelette de pommes de terre / Ratatouille Crème anglaise	*Gazpacho* andalou Spaghetti Carbonara Fruit de saison	Soupe de vermicelles Rosada frite / Salade russe sur rondelles de tomate Yaourt	Salade niçoise *Chili con carne* (bœuf) / Riz basmati Fruit de saison
Semaine du 29 mai au 2 juin	Rouleau de printemps Cannelloni aux épinards Fruit de saison	*Cazuela* de pdt et boeuf Cabillaud au four / Salade de tomate, thon, olives Yaourt		Salade de carottes - fromage frais Aubergine farcie (bœuf) / Frites Fruit bio	Salade verte, maïs, surimi, tomate, olives Poitrine de dinde sauce Soubise / Riz blanc Fruit de saison



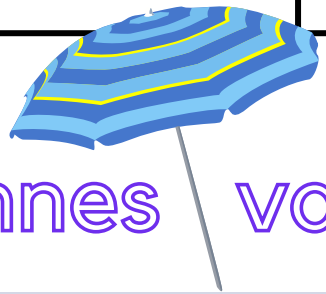


Lycée Français International MÁLAGA	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 5 au 9 juin	Salade niçoise Ragoût de porc en sauce tomate / Coquillettes Crème anglaise	Potage de lentilles Quiche aux 4 fromages Fruit bio	Croquettes et friands *Paella* de poulet Fruit de saison	*Porra Antequerana* Pizza *Prosciutto* Yaourt	Taboulé de quinoa Blanc de poulet sauce aux champignons / Purée de pdt Fruit de saison
Semaine du 12 au 16 juin	Feuilleté au fromage Œufs au plat / Frites Fruit de saison	Salade *Caprese* Boulettes de viande / Riz blanc Fruit de saison	Salade *Cesar* Macaroni sauce tomate bio et thon Yaourt	*Gazpacho* andalou Cordon bleu / Pdt au four aux fines herbes Fruit bio	***Sabor a Andalucia*** Potage de pois-chiches et cabillaud Rosada frite / Salade de tomate, thon, olives Flan fait maison
Semaine du 19 au 23 juin	MENU CHINOIS	*Porra Antequerana* Omelette de pommes de terre / Ratatouille Fruit bio	Salade de riz Saucisses de volaille / Carottes sautées Yaourt	Feuilleté aux épinards et chèvre Spaghetti Bolognaise Fruit de saison	Salade allemande Cabillaud au four / Haricots verts au jambon Fruit de saison





Lycée Français International MÁLAGA	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 26 au 30 juin	Salade de pâtes Calamars à la romaine / Carottes râpées - fromage frais Yaourt	*Gazpacho* andalou Poulet rôti / Frites Fruit de saison	Soupe de vermicelles Hamburger de bœuf / Salade verte, tomates cherry, dés de fromage Glace	Salade russe sur rondelles de tomate *Paella* de poulet Fruit bio	Salade verte, maïs, surimi, tomate, olives Cannelloni aux épinards Crème anglaise



Bonnes vacances !

Nos repas (près de 600 menus) sont préparés quotidiennement par une équipe de 5 personnes. La majorité de nos plats sont faits maison, pour d'autres (croquettes, boulettes de viande, feuilletés), les produits nous parviennent déjà élaborés et nous les cuisinons sur place.

Nous servons du pain complet trois jours/sem.

Nous utilisons de l'huile d'olive vierge extra pour les salades.

Chaque semaine, nous proposons un menu végétarien.