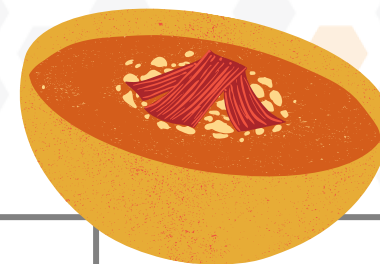


MENU DU 4 SEPTEMBRE AU 3 NOVEMBRE 2023

back to
school

 Lycée Français International MALAGA	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Semaine du 4 au 8 septembre	Salade verte, maïs, olives / Camembert Œufs au plat / Riz <i>a la Cubana</i> Fruit de saison	 <i>Porra Antequerana</i>  <i>Pizza Prosciutto</i> Yaourt	Salade Cesar Spaghetti Carbonara Fruit de saison	Salade de carottes - fromage frais  Aubergine farcie (bœuf) / Frites Fruit bio	 FERIE
Semaine du 11 au 15 septembre	Salade verte, tomates cherry, dés de fromage Ravioli à la viande en sauce tomate bio Fruit bio	 Salade Caprese Ragoût de bœuf / Quinoa Yaourt	Feuilleté aux épinards et chèvre  Omelette de pommes de terre /  Ratatouille Fruit de saison	 Gazpacho andalou  Rosada frite /  Salade russe sur rondelles de tomate Glace	Salade verte, maïs, surimi, tomate, olives Poitrine de dinde sauce Soubise /  Riz blanc Fruit de saison
Semaine du 18 au 22 septembre	 Soupe de vermicelles Côte de porc fumée / Beignets de chou-fleur Fruit bio	Rouleau de printemps Cannelloni aux épinards Fruit de saison	MENU AMERICAIN 	 <i>Porra Antequerana</i> Cabillaud au four / Salade de tomate, thon, olives Yaourt	 Salade niçoise Chili con carne (boeuf) / Riz basmati Fruit de saison



Lycée
Français
International
MALAGA

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Semaine du
25 au 29
septembre**

Salade verte, maïs,
olives / Camembert
Ragoût de porc en
sauce tomate /
Coquillettes
Fruit de saison

Croquettes et
friands
Paella de poulet
Crème anglaise

Potage de lentilles
Quiche aux 4
fromages
Fruit bio

Gazpacho andalou
Calamars à la
romaine / Salade de
pâtes
Yaourt

Taboulé de quinoa
Blanc de poulet
sauce aux
champignons /
Purée de pdt
Fruit de saison

**Semaine du
2 au 6
octobre**

Feuilleté au fromage
Œufs au plat / Frites
Fruit bio

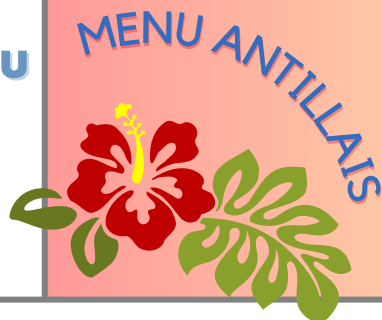
Salade Cesar
Macaroni sauce
tomate bio et thon
Yaourt

Crème de
courgettes
Boulettes de viande
/ Riz blanc
Fruit de saison

Pois-chiches au
chorizo
Cabillaud au four /
Salade de carottes
- fromage frais
Fruit de saison

Salade Caprese
Cordon bleu / Pdt
au four aux fines
herbes
Crème anglaise

**Semaine du
9 au 13
octobre**



Crème de légumes
Spaghetti
Bolognaise
Fruit de saison

Potage de lentilles
végétarien
Saucisses de volaille
/ Carottes sautées
Yaourt

FERIE

Feuilleté aux
épinards et chèvre
Omelette de pommes
de terre /
Ratatouille
Fruit bio

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du
16 au 20
octobre

Salade verte, maïs,
surimi, tomate, olives
Cannelloni aux
épinards
Fruit de saison

 Crème de potiron
Poulet rôti / Frites
Fruit de saison

 Soupe de vermicelles
Hamburger de bœuf /
Salade verte, tomates
cherry, dés de
fromage
Yaourt

 Salade russe sur
rondelles de tomate
 Paella de poulet
Fruit bio

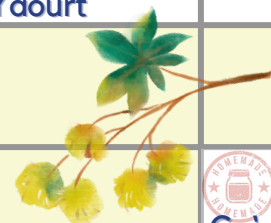
Sabor a Andalucía
Potage de pois-
chiches et cabillaud
Rosada frite / Salade
de tomate
Flan fait maison 

23 - 27 oct.

Semaine du
30 octobre
au 3
novembre



VACANCES



 Crème de courgettes
Macaroni sauce
tomate bio et thon
Yaourt

Salade niçoise
Blanc de poulet
sauce aux
champignons / Purée
de pdt
Fruit de saison

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.

