


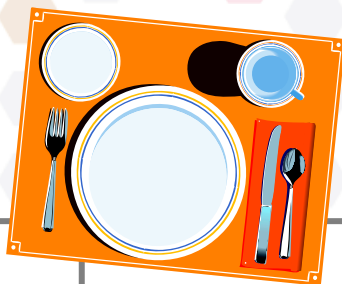


MENU DU 4 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE 2024

Back to
SCHOOL



 <p>Lycée Français International MALAGA</p>	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Semaine du 2 au 6 septembre</p>			<p>Salade Cesar Spaghetti Carbonara Fruit de saison</p>	<p>Salade de carottes - fromage frais Aubergine farcie (bœuf) / Frites Fruit bio</p>	<p>Porra Antequerana Rosada frite / Salade de riz Yaourt</p>
<p>Semaine du 9 au 13 septembre</p>	<p>FERIE</p> 	<p>Salade verte, tomates cherry, dés de fromage Ravioli à la viande en sauce tomate bio Fruit bio</p>	<p>Gazpacho andalou Ragoût de bœuf / Quinoa Yaourt</p>	<p>Feuilleté aux épinards et chèvre Omelette de pommes de terre / Ratatouille Fruit de saison</p>	<p>Salade verte, maïs, surimi, tomate, olives Poitrine de dinde sauce Soubise / Riz blanc Flan fait maison</p>
<p>Semaine du 16 au 20 septembre</p>	<p>Salade verte, maïs, olives / Camembert Ragoût de porc en sauce tomate / Coquillettes Fruit de saison</p>	<p> Menu Américain</p>	<p>Porra Antequerana Cabillaud au four / Carottes sautées Yaourt</p>	<p>Salade niçoise Chili con carne (boeuf) / Riz basmati Fruit de saison</p>	<p>Potage de lentilles Quiche aux 4 fromages Fruit bio</p>



Lycée
Français
International
MALAGA

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


**Semaine du
23 au 27
septembre**

 Soupe de vermicelles
Côte de porc fumée
/ Beignets de chou-
fleur
Yaourt

 Feuilleté au fromage
Spaghetti
 Bolognaise
végétarienne
Fruit bio

 Salade Caprese
 Paella de
poulet
Crème anglaise

 Gazpacho andalou
 Pizza Prosciutto
Fruit de saison

 Salade verte, tomates
cherry, fromage
Blanc de poulet sauce
aux champignons /
Purée de pdt
Fruit de saison



**Semaine du
30 sept. au
4 octobre**

Salade Cesar
Macaroni sauce
tomate bio et thon
Yaourt

 Crème de
courgettes
Œufs au plat /
Frites
Fruit bio

Salade de carottes
- fromage frais
Boulettes de viande
/ Riz blanc
Fruit de saison



 Potage de lentilles
végétarien
 Cabillaud au four /
Taboulé de quinoa
Fruit de saison

Salade verte, maïs,
surimi, tomate, olives
 Cordon bleu /
Pdt au four aux
fines herbes
 Crème anglaise




**Semaine du
7 au 11
octobre**

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

 Crème de légumes
 Ragoût de bœuf /
Quinoa
Fruit bio

 Soupe de vermicelles
Saucisses de volaille /
 Salade russe sur
rondelles de tomate
Yaourt

 Salade niçoise
 Spaghetti
Bolognaise
Fruit de saison

Sabor a Andalucía
 Potage de haricots
blancs
 Rosada frite /
Salade de tomate,
thon, olives
 Riz au lait



LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Semaine du
14 au 18
octobre**

 Crème de potiron
Calamars à la
romaine / Salade
de pâtes
Yaourt

Pois-chiches au
chorizo
Hamburger de bœuf
/ Carottes sautées
Fruit de saison

Salade Caprese
Poulet rôti /
Frites
Crème anglaise



 Potage de lentilles
végétarien
Cannelloni aux
épinards
Fruit bio

Salade verte, maïs,
surimi, tomate, olives
Poitrine de dinde
sauce Soubise /
 Riz blanc
Fruit de saison

**Semaine du
21 au 25
octobre**

 Cazuela de pdt et
boeuf
Croquettes et
friands / Taboulé
de quinoa  Yaourt

Salade verte, maïs,
olives / Camembert
 Paella de
poulet
Fruit de saison

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.

