

# 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><b>FERIE</b></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

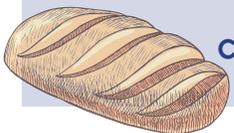
**VACANCES**



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.

