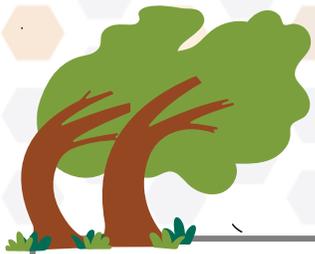


MENÚ DEL 4 DE NOVIEMBRE DE 2024 AL 10 DE ENERO DE 2025



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 4 al 8 de noviembre	Hojaldre de espinacas / queso de cabra Tortilla de patata / Pisto de verduras Yogur	Ensalada Cesar Espaguetis Carbonara Fruta de temporada	<u>Sabor a Andalucía</u> Potaje de alubias vegetariano Rosada frita / Ensalada de tomate Helado	Crema de calabaza Berenjena rellena (ternera) / Patatas fritas Fruta ecológica	Ensalada zanahoria - queso fresco Fiambre de pavo en salsa <i>Soubise</i> / Arroz blanco Fruta de temporada
Semana del 11 al 15 de noviembre	Ensalada iceberg, maíz, aceitunas / <i>Camembert</i> Magro con tomate / Coditos Fruta ecológica	Potaje de lentejas Quiche de 4 quesos Fruta de temporada	Sopa de puchero Calamares a la romana / Zanahorias salteadas Yogur	Ensalada <i>Niçoise</i> Chili con carne (ternera) / Arroz basmati Natilla con galleta	Ensalada <i>Caprese</i> Pechuga de pollo en salsa de champiñones / Puré de patata Fruta de temporada
Semana del 18 al 22 de noviembre	Ensalada iceberg, tomates cherry y daditos de queso Raviolis de carne en salsa ecol. de tomate Fruta de temporada	Menú Indio 	Crema de verduras Huevos fritos con patatas Yogur	Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas Estofado de ternera / Quinoa Fruta ecológica	Potaje de alubias vegetariano Rosada frita / Ensaladilla rusa sobre rodajas de tomate Flan de huevo casero



Lycée
Français
International
MÁLAGA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**Semana del
25 al 29 de
noviembre**



Cazuela de patatas
y ternera
Pizza *Prosciutto*
Yogur



Ensalada *Caprese*
Paella de
pollo
Fruta ecológica



Rollito de primavera
Espaguetis Boloñesa
de champiñones
Natilla con galleta



Potaje de lentejas
Merluza al horno /
Ensalada *Cesar*
Fruta de temporada



Sopa de puchero
Chuleta de Sajonia /
Buñuelos de coliflor
Fruta de temporada

**Semana del
2 al 6 de
diciembre**



Hojaldre de queso
Tortilla de patata /
Pisto de
verduras
Fruta de temporada



Crema de calabacín
Albóndigas / Arroz
blanco
Yogur



Ensalada iceberg,
tomates cherry y
daditos de queso
Macarrones con salsa
ecológica de tomate
y atún
Fruta de temporada



Ensalada zanahoria -
queso fresco
Cordon bleu /
Patatas al horno con
finas hierbas
Fruta ecológica



**Semana del
9 al 13 de
diciembre**



Sopa de puchero
Salchichas de ave /
Ensalada de arroz
Yogur



Hojaldre de
espinacas / queso
de cabra
Espaguetis
Boloñesa
Fruta de temporada

Ensalada *Caprese*
Pollo asado /
Patatas fritas
Fruta ecológica



Garbanzos con chorizo
Rosada frita /
Ensalada iceberg,
maíz, bocas de mar,
tomate, aceitunas
Arroz con leche



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**Semana del
16 al 20 de
diciembre**

Varitas de verduras
Canelones de
espinacas
Fruta de temporada

 Potaje de lentejas
vegetariano
Hamburguesa de
ternera / Zanahorias
salteadas
Fruta de temporada

Menú de Navidad



 Crema de calabaza
Calamares a la
romana / Ensalada
de pasta
Yogur

Ensalada iceberg, maíz,
aceitunas / Camembert
Fiambre de pavo en
salsa *Soubise* /
 Arroz blanco
Fruta ecológica

**23 dic. -
5 enero**



VACACIONES

**Semana del
6 al 10 de
enero**

 Cazuela de
patatas y ternera
Merluza al horno /
Zanahorias salteadas
Yogur

 Croquetas y
empanadillas
Paella de pollo
Fruta ecológica

 Crema de calabacín
Raviolis de carne en
salsa ecol. de tomate
Fruta de temporada

Ensalada *Niçoise*
 Estofado de
ternera / Quinoa
Natilla con galleta


Un equipo de 5 personas prepara cada día nuestros menús (aprox. 600). La mayoría de nuestros platos son caseros. En el caso de algunos menús, (croquetas, albóndigas, hojaldres), recibimos los productos ya elaborados, pero los cocinamos in situ.



Servimos pan integral tres días/sem.



Utilizamos aceite de oliva virgen extra para las ensaladas.

Cada semana, el Liceo propone un menú vegetariano.

