

MENÚ DEL 13 DE ENERO AL 7 DE MARZO DE 2025



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 13 al 17 de enero	Hojaldre de espinacas / queso de cabra Tortilla de patata / Pisto de verduras Natilla de chocolate	Ensalada zanahoria - queso fresco Espaguetis Carbonara Fruta ecológica	<u>Sabor a Andalucía</u> Potaje de alubias vegetariano Rosada frita / Ensalada de tomate Yogur	Crema de calabaza Berenjena rellena (ternera) / Patatas fritas Fruta de temporada	Ensalada iceberg, tomates cherry, queso Fiambre de pavo en salsa <i>Soubise</i> / Arroz blanco Fruta de temporada
Semana del 20 al 24 de enero	Croquetas y empanadillas Macarrones con salsa ecológica de tomate y atún Yogur	Potaje de lentejas Quiche de 4 quesos Fruta de temporada	Ensalada <i>Niçoise</i> Chili con carne (ternera) / Arroz basmati Fruta de temporada	Sopa de puchero Calamares a la romana / Zanahorias salteadas Fruta ecológica	Ensalada <i>Caprese</i> Pechuga de pollo en salsa de champiñones / Puré de patata Natilla con galleta
Semana del 27 al 31 de enero	Rollito de primavera Espaguetis Boloñesa de champiñones Yogur	Cazuela de patatas y ternera Pizza <i>Prosciutto</i> Fruta de temporada	Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas Albóndigas / Arroz blanco Fruta de temporada	Menú Mexicano 	Garbanzos con chorizo Rosada frita / Ensaladilla rusa sobre rodajas de tomate Fruta ecológica



Lycée
Français
International
MÁLAGA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**Semana del
3 al 7
de febrero**


Crema de verduras
Huevos fritos con
patatas
Yogur

Ensalada iceberg,
tomates cherry,
queso
Estofado de ternera
 / Quinoa
Fruta ecológica


Potaje de lentejas
Merluza al horno /
Ensalada zanahoria
- queso fresco
Fruta de temporada

Ensalada Cesar
Raviolis de carne en
salsa ecol. de tomate
Natilla de chocolate


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

**Semana del
10 al 14
de febrero**

Hojaldre de queso
Tortilla de patata /


Pisto de
verduras
Fruta de temporada

Ensalada Caprese

Paella de
pollo
Yogur

Ensalada iceberg,
maíz, aceitunas
/ Camembert
Magro con tomate

/ Coditos
Fruta de temporada


Crema de calabacín

Cordon bleu /
Patatas al horno con
finas hierbas
Fruta ecológica

Sabor a Andalucía
Potaje alubias veget.

Rosada frita /
Ensalada iceberg,
maíz, bocas de mar,
tomate, aceitunas

Natilla con galleta

**Semana del
17 al 21
de febrero**

Ensalada Niçoise
Pollo asado /
Patatas fritas
Fruta ecológica


Sopa de puchero
Merluza al horno /
Ensalada de arroz
Yogur

Hojaldre de
espinacas / queso
de cabra
Espaguetis

Boloñesa
Fruta de temporada



Vacaciones

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Del 24 al
28 de
febrero



VACACIONES



**Semana del
3 al 7 de
marzo**

Varitas de
verduras
Canelones de
espinacas
Natilla con galleta




Potaje de lentejas
vegetariano
Salchichas de ave /
Zanahorias salteadas
Fruta de temporada

Ensalada Cesar
Albóndigas /
Arroz blanco
Yogur


Crema de calabaza
Calamares a la
romana / Ensalada
de pasta
Fruta de temporada

Ensalada iceberg,
maíz, aceitunas /
Camembert
Pechuga de pollo en
salsa de champiñones
/ Puré de patata
Fruta ecológica

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.

