

MENÚ DEL 12 DE ENERO AL 6 DE MARZO DE 2026



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 12 al 16 de enero	Ensalada de alubias, tomate, maíz, remolacha Tortilla de patata / Pisto de verduras Yogur griego con miel	Ensalada iceberg, maíz, aceitunas / Camembert Espaguetis Carbonara de pavo Mandarina	Sopa de puchero Merluza al horno / Ensalada de tomate, atún, aceitunas Plátano	Crema de verduras Berenjena rellena (ternera) / Patatas fritas Manzana ecológica	Ensalada Niçoise Pechuga de pollo en salsa Soubise / Arroz integral Pera
	   	 	 	   	  
Semana del 19 al 23 de enero	Crema de calabaza Calamares a la romana / Ensalada de pasta Mandarina ecológica	Potaje de lentejas vegetariano Quiche de 4 quesos Plátano	Ensalada iceberg, tomates cherry, queso Chili con carne (ternera) / Arroz blanco Pera	Sopa de puchero Salchichas de ave / Ensalada Caprese Yogur griego con miel	Huevo Mimosa Muslitos de pollo / Patatas guisadas con zanahoria y guisantes Manzana
	  	   	  	 	  
Semana del 26 al 30 de enero	Ensalada griega Paella de pollo Mandarina	Crema de calabacín ecológico Macarrones integrales con boloñesa de champiñones Yogur griego con miel	Sabor a Andalucía Potaje de alubias Rosada frita / Ensaladilla sobre rodajas de tomate Manzana ecológica	Ensalada Cesar Estofado de ternera / Quinoa Plátano	Ensalada zanahoria - queso fresco Pechuga de pollo en salsa de champiñones / Puré de patata Pera
	  	   	   	 	 

Alérgenos: Huevo - Lácteos - Frutos secos



Menú vegetariano



Comida casera



Técnicas culinarias: Al horno - Guisado/Estofado - Fritura





 LYCÉE FRANÇAIS INTERNATIONAL MALAGA 	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 2 al 6 de febrero	Hojaldre de espinacas y queso de cabra Estofado de pavo al curry / Coditos integrales Mandarina	Ensalada de alubias, tomate, maíz, remolacha Tortilla de patata / Pisto de verduras Plátano	Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas Albóndigas de pollo en salsa / Arroz blanco Pera ecológica	  Vichyssoise Cordon bleu / Patatas al horno con finas hierbas Manzana	 Sopa de puchero Bacalao a la vizcaína / Zanahorias salteadas Yogur griego con miel
	  	  	  	   	  
Semana del 9 al 13 de febrero	Ensalada Niçoise Fiambre de pavo en salsa Soubise / Patatas panaderas Mandarina	  Potaje de lentejas vegetariano Tortilla francesa / Judías verdes en salsa ecológ. de tomate Plátano	 Menú Chino	 Crema de verduras Macarrones integrales con salsa ecológica de tomate y atún Manzana ecológica	 Cazuela de patatas y ternera Merluza al horno / Ensalada griega Pera
	   	    		 	  
Semana del 16 al 20 de febrero		Vacaciones			 

Alérgenos: Huevo - Lácteos - Frutos secos



Menú vegetariano





Comida casera



Técnicas culinarias: Al horno - Guisado/Estofado - Fritura





	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	Semana del 23 al 27 de febrero	Semana del 2 al 6 de marzo	Semana del 23 al 27 de febrero	Semana del 2 al 6 de marzo	Semana del 23 al 27 de febrero
	Ensalada Cesar Espaguetis Boloñesa Mandarina	Potaje de lentejas vegetariano Curry de verduras / Arroz integral Yogur griego con miel	Sopa de puchero Pizza de champiñones y atún Manzana	Ensalada Caprese Pollo asado / Patatas fritas Pera ecológica	Crema calabacín eco. Bacalao en salsa ecológ. de tomate / Quinoa Plátano
	 	  	 	   	   
	Garbanzos con chorizo Chuleta de Sajonia / Ensalada iceberg, tomates cherry, queso Mandarina	Crema de calabaza Pechuga de pollo en salsa de champiñones / Patatas parisinas Pera	Buñuelos de calabacín Raviolis de verduras asadas Yogur griego con miel	Huevos Mimosa Paella de pollo Plátano	Potaje de alubias vegetariano Rosada en salsa verde / Ensaladilla rusa sobre rodajas de tomate Manzana ecológica
	  	  	   	  	   



Un equipo de 5 personas prepara cada día nuestros menús (aprox. 650). 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.



Alérgenos: Huevo - Lácteos - Frutos secos



Técnicas culinarias: Al horno - Guisado/Estofado - Fritura

