

MENÚ DEL 9 DE MARZO AL 8 DE MAYO DE 2026



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 9 al 13 de marzo	 Crema de calabacín ecológico  Tortilla de patata /  Pisto de verduras Plátano	 Espaguetis Alfredo Hamburguesa de pollo / Ensalada iceberg, tomates cherry, queso Pera	 Potaje de garbanzos vegetariano Merluza al horno / Ensalada de tomate, atún, aceitunas Yogur griego con miel	Ensalada de remolacha y huevo duro  Berenjena rellena (ternera) / Patatas fritas Manzana ecológica	Ensalada Niçoise Pechuga de pollo en  salsa Soubise / Arroz integral Fresas
	   	  	  	  	  
Semana del 16 al 20 de marzo	 Sopa de puchero con garbanzos y fideos Salchichas de ave / Buñuelos de calabacín Manzana	Ensalada iceberg, maíz, aceitunas y Camembert  Chili con carne (ternera) / Arroz blanco Fresas	 Potaje de lentejas vegetariano Quiche de 4 quesos / Ensalada de zanahoria Plátano	 Vichyssoise Rosada en salsa ecológ. de tomate / Ensalada de fusilli tricolor Yogur griego con miel	 Huevo Mimosa  Muslitos de pollo / Patatas guisadas con zanahoria y guisantes Pera ecológica
	  	  	    	   	   
Semana del 23 al 27 de marzo	 Paella de verduras  Merluza en salsa verde / Ensalada griega Plátano	 Crema de calabaza ecológica  Tiras de pavo al curry /  Patatas parisinas Manzana ecológica	 Macarrones integrales a la Napolitana  Tortilla francesa / Zanahorias salteadas ecológicas Yogur griego con miel	Ensalada Cesar Estofado de ternera  / Quinoa Fresas	Sabor a Andalucía  Potaje de alubias Rosada frita /  Ensaladilla sobre rodajas de tomate 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
Del 30 de marzo al 10 de abril			Vacaciones		
Semana del 13 al 17 de abril	Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas Pechuga de pollo en salsa de champiñones / Coditos Manzana	 Crema de calabacín ecológico  Tortilla de patata / Pisto de verduras Yogur griego con miel	Ensalada <i>Caprese</i> Albóndigas de pollo / Arroz integral Pera ecológica	 Gazpacho Andalúz  <i>Cordon bleu</i> / Patatas al horno con finas hierbas Ciruela	 Sopa de puchero con garbanzos y fideos  Bacalao a la vizcaína / Zanahorias salteadas ecológicas Plátano
	  	   eco 	  eco 	  	 eco  
Semana del 20 al 24 de abril	 Ensalada <i>Niçoise</i> Estofado de pavo en salsa <i>Soubise</i> / Patatas panaderas Manzana ecológica	 Potaje de lentejas vegetariano Parrillada de verduras / Quinoa al curry  Yogur griego con miel	 Menú Caribeño Ensalada con aguacate y bocas de mar  Pollo en salsa de piña / Arroz blanco Plátano	 Macarrones integrales con salsa ecol. de tomate y atún Salchichas de ave / Ensalada zanahoria y queso fresco  Fresas	 Cazuela de patatas y ternera Merluza al horno / Buñuelos de calabacín Pera
	   eco  	   	  	  eco  	  

Alérgenos: Huevo - Lácteos - Frutos secos



Menú vegetariano

Comida casera



Técnicas culinarias: Al horno - Guisado/Estofado - Fritura





	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 27 de abril al 1 de mayo	Ensalada Cesar Espaguetis Boloñesa (ternera) Ciruela  	Ensalada de arroz integral Rosada en salsa verde / Judías verdes Yogur griego con miel   	Sopa de puchero con garbanzos y fideos Pizza Prosciutto de pavo Manzana ecológica   	Gazpacho Andaluz Pollo asado / Patatas fritas Fresas  	 Festivo
	Ensalada iceberg, tomates cherry, queso Estofado de pavo al curry / Macarrones integrales Pera ecológica   	Porra Antequerana con atún Chuleta de Sajonia / Zanahorias salteadas ecológicas Plátano   	Paella de verduras Quiche de 4 quesos / Ensalada griega Yogur griego con miel     	Crema de calabaza ecológica Muslitos de pollo / Patatas guisadas con zanahoria y guisantes Manzana   	Sabor a Andalucía Potaje de alubias Rosada frita / Ensaladilla sobre rodajas de tomate Ciruela   

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

