

MENU DU 9 MARS AU 8 MAI 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 9 au 13 mars	 Crème de courgette bio  Omelette de pdt / Ratatouille Banane	 Spaghetti Alfredo Hamburger au poulet / Salade verte, tomates cherry, fromage Poire	 Potage de pois-chiches végétarien Colin au four / Salade de tomate, thon, olives Yaourt grec au miel	 Salade de betterave et oeuf dur  Aubergine farcie (bœuf) / Frites Pomme bio	 Salade niçoise Blanc de poulet sauce Soubise / Riz complet Fraises
	   	  	  	  	  
Semaine du 16 au 20 mars	 Soupe de puchero Saucisses de volaille / Beignets de courgette Pomme	 Salade verte, maïs, olives et Camembert  Chili con carne (boeuf) / Riz blanc Fraises	 Potage de lentilles végétarien Quiche aux 4 fromages / Salade de carottes Banane	 Vichyssoise Rosada en sauce tomate bio / Salade de fusilli tricolore Yaourt grec au miel	 Oeuf Mimosa Cuisses de poulet / Pdt mijotées avec carottes et petits pois Poire bio
	  	  	    	   	   
Semaine du 23 au 27 mars	 Paella aux légumes Colin en persillade / Salade grecque Banane	 Crème de potiron bio Emincé de dinde au curry / Pdt parisiennes Pomme bio	 Macaroni complets à la Napolitaine  Omelette / Carottes bio sautées Yaourt grec au miel	 Salade Cesar Ragoût de bœuf / Quinoa Fraises	Sabor a Andalucía Potage haricots blancs Rosada frite / Ensaladilla sur rondelles de tomate Poire
	  	  	    	 	  

Allergènes: Oeuf - Produits laitiers - Fruits à coque



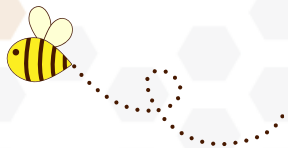
Menu végétarien

Plats faits maison



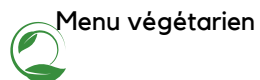
Techniques culinaires: Au four - Plats mijotés - Friture





 LYCÉE FRANÇAIS INTERNATIONAL MALAGA	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 mars au 10 avril	Vacances				
Semaine du 13 au 17 avril	Salade verte, maïs, surimi, tomate, olives Blanc de poulet sauce aux champignons / Coquillettes Pomme	 Crème de courgette bio  Omelette de pdt / Ratatouille Yaourt grec au miel	Salade Caprese Boulettes de viande (poulet) / Riz complet Poire bio	 Gazpacho andalou  Cordon bleu / Pdt au four aux fines herbes Prune	 Soupe de puchero  Cabillaud a la vizcaina / Carottes bio sautées Banane
	  	   Bio 	  Bio 	  	 Bio  
Semaine du 20 au 24 avril	 Salade niçoise Emincé de dinde sauce Soubise / Pdt panaderas Pomme bio	 Potage de lentilles végétarien Grillade de légumes / Quinoa au curry Yaourt grec au miel	 Menu Antillais Salade avec avocat et surimi  Poulet en sauce à l'ananas / Riz blanc Banane	 Macaroni complets avec thon et sauce tomate bio Saucisses de volaille / Salade de carottes - fromage frais Fraises	 Cazuela de pdt et boeuf Colin au four / Beignets de courgette Poire
	   Bio  	   	  	  Bio  	  

Allergènes: Oeuf - Produits laitiers - Fruits à coque

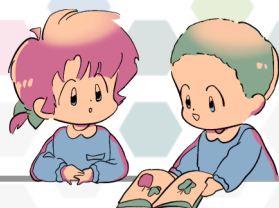


Plats faits maison



Techniques culinaires: Au four - Plats mijotés - Friture





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 27 avril au 1 mai	 Salade Cesar Spaghetti Bolognaise (boeuf) Prune	 Salade de riz complet Rosada en persillade / Haricots verts Yaourt grec au miel	 Soupe de puchero Pizza Prosciutto à la dinde Pomme bio	 Gazpacho andalou Poulet rôti / Frites Fraises	
	 	  	  	 	
Semaine du 4 au 8 mai	 Salade verte, tomates cherry, fromage Emincé de dinde au curry / Macaroni complets Poire bio	 Porra Antequerana avec du thon Côte de porc fumée / Carottes bio sautées Banane	 Paella aux légumes Quiche aux 4 fromages / Salade grecque Yaourt grec au miel	  Crème de potiron bio Cuisses de poulet / Pdt mijotées avec carottes et petits pois Pomme	<u>Sabor a Andalucía</u> Potage haricots blancs Rosada frite / Ensaladilla sur rondelles de tomate Prune
	  	  	    	  	



Nos repas (près de 650 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.



Allergènes: Oeuf - Produits laitiers - Fruits à coque



Techniques culinaires: Au four - Plats mijotés - Friture

