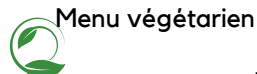


MENU DU 3 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE 2026



 LYCÉE FRANÇAIS INTERNATIONAL MALAGA	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 3 et 4 septembre					Pois-chiches au chorizo Colin au four / Salade de <i>fusilli tricolore</i> Pomme
Semaine du 7 au 11 septembre	Beignets de chou-fleur Omelette de pommes de terre / Ratatouille Pastèque			Salade verte, maïs, olives / Camembert Emincé de dinde au curry / Pdt parisiennes Melon	Salade verte, maïs, surimi, tomate, olives Cabillaud <i>a la vizcaina</i> / Riz blanc Poire
Semaine du 14 au 18 septembre	Salade verte, tomates cherry, fromage Blanc de poulet sauce Soubise / Macaroni complets Nectarine	Potage de lentilles végétarien Quiche aux 4 fromages / Salade grecque Pastèque	Spaghetti Alfredo Hamburger au poulet / Carottes bio sautées Melon	Gazpacho andalou Ragoût de bœuf / Quinoa Yaourt grec au miel	Porra Antequerana Colin en persillade / Salade de riz Yaourt grec au miel

Allergènes: Oeuf - Produits laitiers - Fruits à coque



Menu végétarien

Plats faits maison



Techniques culinaires: Au four - Plats mijotés - Friture





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 21 au 25 septembre	Oeuf Mimosa Spaghetti Bolognaise aux champignons Pastèque	 <u>Menu Mexicain</u> Nachos avec sauce au fromage et guacamole Panadilla au poulet et légumes / Riz et haricots Banane	Salade Cesar Côte de porc fumée / Pommes de terre panaderas Poire bio	 Soupe de puchero Rosada frite /  Salade russe sur rondelles de tomate Yaourt grec au miel	Salade verte, maïs, olives / Camembert Blanc de poulet sauce aux champignons / Purée de pdt Melon
	  	  	   	   	  
Semaine du 28 sept. au 2 octobre	Salade Caprese Saucisses de volaille au vin / Coquillettes Pomme bio	 Potage de lentilles végétarien Omelette / Haricots verts en sauce tomate bio Yaourt grec au miel	 Crème de potiron bio  Pizza Prosciutto à la dinde Banane	 Salade de carottes - fromage frais  Cordon bleu / Pdt au four aux fines herbes Poire	Salade verte, maïs, surimi, tomate, olives Cabillaud en sauce tomate bio / Riz complet Nectarine
	   	    	   	  	  
Semaine du 5 au 9 octobre	 Salade niçoise Chili con carne (boeuf) / Riz blanc Pomme	 Soupe de puchero  Emincé de dinde au curry / Quinoa Banane	 Crème de courgette bio  Omelette de pommes de terre / Ratatouille Yaourt grec au miel	Salade verte, tomates cherry, fromage Boulettes de viande (poulet) / Macaroni complets Nectarine	 <u>Sabor a Andalucía</u> Potage haricots blancs Boquerones frits /  Ensaladilla sur rondelles de tomate Poire bio
	  	 	   	 	   

Allergènes: Oeuf - Produits laitiers - Fruits à coque



Menu végétarien



Plats faits maison



Techniques culinaires: Au four - Plats mijotés - Friture



 Semaine du 12 au 16 octobre	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Féried	 Vichyssoise Poulet rôti / Frites Pomme bio	 Macaroni à la Napolitaine Colin au four / Carottes bio sautées Yaourt grec au miel	 Paella aux légumes Hamburger au poulet / Salade de tomate, thon, olives Mandarine	 Cazuela de pdt et boeuf Cabillaud en persillade / Salade Cesar Banane
Semaine du 19 au 23 octobre	 Crème de légumes  Spaghetti Bolognaise Poire bio	Salade verte, maïs, olives / Camembert Blanc de poulet  sauce Soubise / Purée de pdt Mandarine	Potage de lentilles végétarien  Curry de champignons  et légumes / Riz complet Yaourt grec au miel	 Soupe de puchero Rosada frite / Salade Caprese Banane	 Salade niçoise Cuisses de poulet / Pdt mijotées avec carottes et petits pois Pomme
	  	  	  	  	  



Nos repas (près de 630 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, quiches), 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

