MENÚ DEL 3 DE NOVIEMBRE DE 2026 AL 8 DE ENERO DE 2027



LYCÉE FRANÇAIS INTERNATIONAL MALAGA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 2 al 6 de noviembre		Crema de calabacín ecológico Estofado pavo al curry / Arroz blanco Manzana ecológica	Macarrones salsa Alfredo Salchichas frescas de ave al vino / Zanahorias ecológicas salteadas Plátano	Ensalada iceberg, tomates cherry, queso Magro (cerdo) con tomate ecol. / Quinoa Yogur griego con miel	***Sabor a Andalucía*** Potaje de alubias Boquerones fritos / Ensaladilla sobre rodajas de tomate Mandarina
Semana del 9 al 13 de noviembre	Buñuelos de coliflor Tortilla de patata / Pisto de verduras Yogur griego con miel	Sopa de puchero Pizza *Prosciutto* de pavo Pera ecológica	Ensalada de tomate, atún, aceitunas Muslitos de pollo / Guiso de zanahoria, guisante y patata Mandarina	*Vichyssoise* Espaguetis Boloñesa Manzana	Ensalada *Cesar* Salmón con salsa de eneldo / Arroz integral Plátano
Semana del 16 al 20 de noviembre	*Menú Francés* Sopa de cebolla *Blanquette* de pollo / Patatas parisinas Pera	Paella de verduras Merluza al horno / Ensalada *Niçoise* Yogur griego con miel	Potaje de lentejas vegetariano *Quiche* de 4 quesos / Ensalada griega Plátano	Ensalada iceberg, maíz, aceitunas / *Camembert* Berenjena rellena (ternera) / Patatas fritas Mandarina	Huevo Mimosa Pechuga de pollo en salsa de champiñones / Macarrones integrales Manzana ecológica

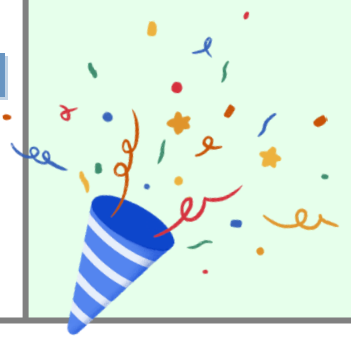
Alérgenos: Huevo - Lácteos - Frutos secos

Menú vegetariano

Comida casera

Técnicas culinarias: Al horno - Guisado/Estofado - Fritura

LYCÉE FRANÇAIS INTERNATIONAL MALAGA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 23 al 27 de noviembre	Sopa de puchero Hamburguesa de pollo / Ensalada de zanahoria - queso fresco Plátano	Ensalada *Caprese* Estofado de ternera / / Quinoa Mandarina	Crema de verduras Espaguetis con Boloñesa de champiñones Yogur griego con miel	*Menú Chino* Rollito de primavera Pollo agridulce / Arroz tres delicias Manzana	Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas Bacalao en salsa eco. de tomate / Patatas panaderas Pera ecológica
Semana del 30 de nov. al 4 de diciembre	Ensalada de tomate, atún, aceitunas Muslitos de pollo / Guiso de zanahoria, guisante y patata Manzana ecológica	Potaje de lentejas vegetariano Tortilla francesa / Judías verdes en salsa ecólog. de tomate Yogur griego con miel	Ensalada iceberg, tomates cherry, queso Albóndigas de pollo / Arroz integral Pera	Crema de calabaza ecológica *Cordon bleu* / Patatas al horno con finas hierbas Mandarina	Sopa de puchero Mimos de merluza en salsa verde / Zanahorias ecológicas salteadas Plátano
Semana del 7 al 11 de diciembre		Festivo	Ensalada *Cesar* Chili con carne (ternera) / Arroz blanco Mandarina	Crema de calabacín ecológico Pollo asado / Patatas fritas Manzana ecológica	Potaje de garbanzos vegetariano Bacalao a la vizcaína / Ensalada de *fusilli tricolore* Yogur griego con miel

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 14 al 18 de diciembre	Ensalada *Niçoise* Pechuga de pollo en salsa *Soubise* / Arroz integral Mandarina	Potaje de lentejas vegetariano Curry de champiñones con verduras / Quinoa Yogur griego con miel	*Menú de Navidad* Croquetas Asado de pavo a la pimienta / Gofre de patata Arbolito de chocolate	Macarrones a la Napolitana Merluza al horno / Ensalada iceberg, maíz, aceitunas / *Camembert* Plátano	Cazuela de patatas y ternera Chuleta de Sajonia / Ensalada griega Pera ecológica
21 dic. - 1 enero					
Semana del 4 al 8 de enero	Vacaciones			Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas Magro (cerdo) con tomate ecol. / Arroz blanco Mandarina	Sopa de puchero Buchones de rosada fritos / Ensalada *Caprese* Manzana 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, quiches), 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