



Colegio Liceo Mediterráneo



Liceo, ¿te cuento que
desayunamos?
Lunes, miércoles y
viernes, bocadillo
saludable APTO
APLV.

Martes y jueves,
zumo natural de
naranja con bizcocho
casero SIN LECHE
y/o galletas APTAS.

A diario disponemos en el
comedor, tanto en
desayuno como almuerzo,
de un bodegón de fruta
variada.

Si tenemos alguna alergia, en
nuestra cocina, nos adaptan
el menú a nuestras
necesidades.

Mediterráneo, ya sabes tú lo
importante que es beber agua
en pequeñas cantidades muchas
veces al día.

Y todo cocinado con mimo,
dedicación, profesionalidad y
como no, con frutas, verduras y
hortalizas de nuestro campo,
de primera calidad.

School Canteen

Comedor Escolar

Menu

Menú

May 2025

Mayo 2025

Healthy food and
exercise
are the basis for
iron health.



COCI... ¡JUGAMOS?

Amig@ de nuestro comedor, desde Cocina te invitamos a hacer en casa con la ayuda de un adulto, esta deliciosa receta de la página web <http://sintrazasdeleche.blogspot.com/>

¡Saca ese gran chef que llevas dentro! ¡Adelante!

BALONES DE CARNE CON SALSITA.

Ingredientes:

-Para los balones:

-600-800gr de carne picada de pollo/pavo.

-2 ajos o ajo molido

-perejil

-pan rallado. En caso de ser celiaco usar pan rallado SIN gluten. Hay ciertas marcas que, en su composición, además del gluten, puede llevar huevo y/o leche. De la marca Adpan lo podéis encontrar sin gluten, sin huevo y sin leche.

-sal y pimienta.

-Para la salsa:

-4 cebollas grandes, 2 zanahorias, 3 ajos, vino blanco, maicena, agua, sal, pimienta y aceite de oliva.

Empezamos preparando los balones.

Recordar que picar, cortar, hervir, etc corre a cargo de un adulto amigo.

Los ajos y el perejil picados los mezclamos con la carne picada, añadimos sal y pimienta al gusto y el pan rallado (SIN gluten si eres celiaco) hasta que quede una textura y podamos ir haciendo bolitas. En una sartén con aceite de oliva, nuestro adulto amigo las freirá un poco, hasta que vea que estén doraditas por fuera y reservamos en un plato.

Ahora nos ponemos con la salsa.

Nuestro adulto amigo debe pelar las cebollas, las zanahorias y los ajos, cortar en trozos y lo ponerlo todo en una olla con un chorro de aceite de oliva y un chorro de vino blanco a fuego lento (unos 30min). Poner todo en el vaso de la batidora y lo batimos hasta que quede una crema (Si queréis la salsa más espesa, mezcláis salsa con una cucharada de maicena en un vaso, removéis hasta que no queden grumos y volvéis añadir al resto a la salsa).

Volvemos a poner en la olla y añadimos los balones, cubrimos de agua, añadimos sal y pimienta al gusto, dejamos a fuego lento unos 30-40min.

¡Hasta la próxima amig@s!

Adivina, adivinanza...

1) No tengo cabeza, pero llevo sombrero. Sin pies me mantengo erguido. En los bosques me aglomero. Por los duendes soy muy querido.

2) Tengo ojos, pero no veo, soy feucha y arrugada, y a vivir sin ver la luz estoy muy acostumbrada.

Soluciones. 1) La seta. 2) La patata.

Nuestras ensaladas frescas y crujientes.

Directas del campo a la mesa...

NAME	INGREDIENTS
Seafood salad	Lettuce, tomato, carrot and tuna.
Country salad	Lettuce, tomato, carrot and corn.
Jaén salad	Lettuce, tomato, carrot and olives.
Silver salad	Lettuce, tomato, carrot and palmetto.
Stable salad	Lettuce, tomato and carrot.
Farmyard salad	Lettuce, tomato, carrot and boiled egg.
Almería salad	Lettuce, tomato, carrot and Almería cucumber.
Popcorn salad	Lettuce, tomato, carrot, corn and apple.
Citrus salad	Lettuce, tomato, carrot, orange and olives.
Golden salad	Lettuce, tomato, carrot, corn and palmetto.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Menú APLV.</p> <p>Todos los platos están exentos de leche y sus derivados. Cena* recomendada.</p>				
<p>5</p> <p>Ensalada de primavera. Bacalao al horno.</p> <p>-----</p> <p>Farmyard salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: puré de patatas, pescado blanco al horno y fruta del tiempo.</p>	<p>6</p> <p>Lentejas pardinas con patatas. Pinchos de pollo.</p> <p>-----</p> <p>Almería salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada/ yogur de soja.</p> <p>Cena*: tortilla de guisantes, ensalada y fruta.</p>	<p>7</p> <p>Cazuela de marisco y merluza. Anillas de calamar rebozadas.</p> <p>-----</p> <p>Popcorn salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: ensalada de judías verdes, huevo cocido y fruta.</p>	<p>8</p> <p>Cocido con calabaza. Solomillo en salsa española al horno.</p> <p>-----</p> <p>Citrus salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: consomé con picatostes y jamón, tortilla de atún y fruta.</p>	<p>9</p> <p>Lasaña. Merluza en salsa de verduras.</p> <p>-----</p> <p>Golden salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta y/o helado de hielo</p> <p>Cena*: sándwich jamón cocido y tomate natural y fruta.</p>
<p>12</p> <p>Sopa de picadillo con huevo. Cordon blue de pavo.</p> <p>-----</p> <p>Seafood salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: verduras cocidas con huevo y patatas, tomate natural y fruta.</p>	<p>13</p> <p>Cocido con verduras. Carne en salsa con patatas.</p> <p>-----</p> <p>Country salad.</p> <p>-----</p> <p>Yogur de soja y /o Fruta variada.</p> <p>Cena*: crema de verduras, pollo a la plancha y yogur de soja.</p>	<p>14</p> <p>Caldereta de verduras con rape. Pollo kentucky.</p> <p>-----</p> <p>Jaén salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: berenjenas rellenas, ensalada y fruta.</p>	<p>15</p> <p>Estofado de lentejas con pollo. Chuleta Sajonia al horno.</p> <p>-----</p> <p>Silver salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: tortilla con patatas, tomate natural y fruta del tiempo.</p>	<p>16</p> <p>Espaguetis con tomate y pollo. Gallo pedro al horno con verduras.</p> <p>-----</p> <p>Stable salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta del tiempo y/o helado de hielo.</p> <p>Cena*: arroz 3 delicias, fruta y yogur de soja.</p>
<p>19</p> <p>Estofado de pollo. Rape a la marinera.</p> <p>-----</p> <p>Farmyard salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: revuelto de guisantes, puré de calabacín y fruta del tiempo.</p>	<p>20</p> <p>Marmitako. Albóndigas a la jardinera.</p> <p>-----</p> <p>Almería salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta fresca y/o lácteo de soja.</p> <p>Cena*: sopa de espárragos, jamón serrano y queso vegano, fruta del tiempo</p>	<p>21</p> <p>Lentejas con pollo. Pechuga de pavo al horno con verduras.</p> <p>-----</p> <p>Popcorn salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: pescado blanco plancha, verduras plancha y fruta del tiempo.</p>	<p>22</p> <p>Guisillo con patatas, verduras y lomo. Tortilla de patatas.</p> <p>-----</p> <p>Citrus salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: dorada al horno con ensalada y fruta fresca.</p>	<p>23</p> <p>Tallarines salteados con ajo y gambas. Bocaditos de rosada al horno.</p> <p>-----</p> <p>Golden salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada / helado de hielo.</p> <p>Cena*: pechuga pollo plancha, ensalada y fruta fresca.</p>
<p>26</p> <p>Guiso de verduras con patatas. Mero con verduras.</p> <p>-----</p> <p>Seafood salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: pisto de verduras, york plancha y fruta del tiempo.</p>	<p>27</p> <p>Lentejas con verduras. Hamburguesas de pavo.</p> <p>-----</p> <p>Country salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: tortilla de jamón cocido, ensalada mixta y fruta del tiempo.</p>	<p>28</p> <p>Cazuela de rape con patatas. Nuggets de pollo.</p> <p>-----</p> <p>Jaen salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: pescado blanco a la plancha, ensalada mixta y fruta del tiempo.</p>	<p>29</p> <p>Sopa de verduras y frutos del mar. Escalope en salsa.</p> <p>-----</p> <p>Silver salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: acelgas con patatas, pavo al horno y fruta..</p>	<p>30</p> <p>Macarrones salteados. Croquetas de puchero.</p> <p>-----</p> <p>Stable salad.</p> <p>-----</p> <p>Fruta variada / helado de hielo.</p> <p>Cena*: Sopa de fideos y verduras, pescado blanco al horno y fruta.</p>

