

Liceo, ¿te cuento que
desayunamos?
0 y 1 año, yogur natural
azucarado y galletas SIN
huevo.

2 años, lunes, miércoles y
viernes, zumo natural de
naranja recién exprimido y
bocadillo saludable APTO.
Martes y jueves, lácteo
variado con galletas
APTAS.

Merendamos papilla hecha con
fruta fresca, zumo, cereales y
galletas SIN huevo. Además,
nuestras señoras nos dan fruta
troceada y galletitas APTAS.

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.



Colegio Liceo Mediterráneo



**School
Canteen**

Comedor Escolar

Menu

Menú

**November
2025**

Noviembre 2025

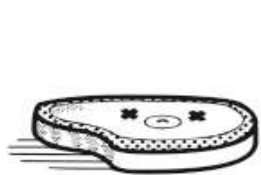
*Healthy food and
exercise
are the basis for
iron health.*



COCI... PINTAMOS?

Amig@ de nuestro comedor, desde Cocina te invitamos a colorear el dibujo.

¡Puedes ponerlo en tu nevera y que todos en casa vean el artista que llevas dentro!



Steak



Roasted chicken



Pepper



Cheese



Orange juice



Spoon / fork



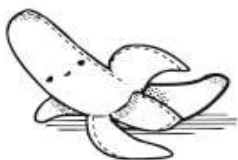
Bread



Eggs



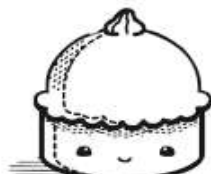
Pear



Banana



Tomato



Cake

Adivina, adivinanza...

1.) En blanco pañal nací, En verde me transformé, Y durante el crecimiento, Amarillo me quedé.

2.) Una señorita va por el mercado con su cola verde y su traje morado.

Soluciones. 1) El limón. 2) La berenjena.

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, carrot and fresh cheese.
Farmyard salad	Lettuce, tomato and carrot.
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
Menú Guardería SIN huevo. Todos los platos están exentos del alérgeno. Cena* recomendada.				
3 NO LECTIVO.	4 Guisillo de verduras con arroz. Rape en salsa de verduras. ----- Stable salad. ----- Lácteo. Cena*: sopa de espárragos, jamón serrano y queso, fruta del tiempo.	5 Lentejas con verduras. Pechugas de pollo al horno. ----- Almería salad. ----- Lácteo. Cena*: Puré de patatas, jamón cocido, ensalada mixta y fruta.	6 Sopa de verduras y pescadilla. Mero al horno. ----- Popcorn salad. ----- Petit. Cena. sopa de puchero, tomate natural y fruta del tiempo.	7 Estofado de habichuelas con ajo. Jamón cocido con patatas. ----- Citrus salad. ----- Lácteo. Cena*: puré de calabaza, ensalada y fruta.
10 Menestra de verduras con calabaza y arroz. Pollo a la plancha con salsa verduras. ----- Golden salad. ----- Lácteo. Cena*: revuelto de guisantes con jamón, ensalada y fruta del tiempo.	11 Olla de verduras con pollo. Pechugas de pavo con queso. ----- Seafood salad. ----- Petit. Cena*: verduras cocidas con atún y patatas, tomate natural y fruta.	12 Lentejas pardinas con patatas. Jamón cocido al horno. ----- Country salad. ----- Lácteo. Cena*: crema de champiñones, pescado blanco a la plancha y fruta.	13 Cazuela de verduras con guisantes y merluza. Bacalao al horno con verduras. ----- Jaén salad. ----- Petit. Cena*: boquerones fritos, tomate natural y fruta del tiempo.	14 Estofado de verduras con ternera. Rosada a la marinera. ----- Silver salad. ----- Lácteo. Cena*: sopa de puchero con pasta SIN huevo, ensalada de judías y fruta del tiempo.
17 Sopa de verduras con calabacín y arroz. Jamón cocido con guisantes. ----- Stable salad. ----- Lácteo. Cena*: pescado blanco con verduras y fruta del tiempo.	18 Guiso de verduras con contramuslos. Pollo asado. ----- Farmyard salad. ----- Petit. Cena*: pipirrana, jamón serrano y queso, fruta del tiempo.	19 Crema castellana. Supremas de merluza con verduras. ----- Almería salad. ----- Lácteo. Cena*: puré de patata y zanahoria, tomate natural y fruta.	20 Cazuela con rosada. Pavo a la plancha. ----- Jaén salad. ----- Petit. Cena*: habichuelas cocidas con atún y tomate natural, fruta del tiempo.	21 Patatas guisadas con ternera. Gallineta al horno. ----- Citrus salad. ----- Lácteo. Cena*: sopa de puchero con pollo y pechuga de pavo con tomate y fruta.
24 Cocido de verduras con pollo. Pechugas de pavo a la plancha. ----- Golden salad. ----- Lácteo. Cena*: espinacas con queso, york a la plancha y fruta del tiempo.	25 Olla con hortalizas y ave de corral. Lenguado al horno. ----- Seafood salad. ----- Petit. Cena*: atún a la plancha, ensalada con aceitunas y lácteo.	26 Estofado de lentejas. Jamón cocido a la plancha. ----- Country salad. ----- Lácteo. Cena*: patatas con habichuelas, tomate natural y lácteo.	27 Caldereta de verduras con mero. Salchichas de pavo al horno. ----- Popcorn salad. ----- Petit. Cena*: dorada a la plancha, tomate natural y fruta.	28 Arroz caldoso con ave de corral. Salmón al horno. ----- Seafood salad. ----- Lácteo. Cena* crema de calabacín, salchichas pavo y fruta.

