



Colegio Liceo Mediterráneo



A diario disponemos en el comedor, tanto en desayuno como almuerzo, de un bodegón de fruta variada. Y a mediodía, podemos servirnos una guarnición extra en nuestro menú.

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
December
2025

Diciembre 2025
Healthy food and
exercise
are the basis for
iron health.



COCI... ¿APRENDEMOS?

Este mes vamos a aprender un poquito sobre un dulce típico de Navidad... **el polvorón**.

El polvorón es una torta, comúnmente pequeña, de harina, manteca y azúcar, cocida en horno fuerte y que se deshace en polvo al comerla.

En la actualidad es un producto típico de la repostería navideña de España y de muchos lugares hispanohablantes. Se denomina polvorón porque al añadir la harina parece que hay polvo encima del dulce.

Son famosos los elaborados en el municipio de Estepa, en la provincia de Sevilla, en Sanlúcar de Barrameda en la provincia de Cádiz y los fabricados en Fondón, en la provincia de Almería, donde se elaboran más de 120.000 kg de polvorones al año.

Se elabora principalmente con harina, manteca de vaca o cerdo, azúcar y canela. Generalmente se le añaden almendras molidas, y pueden tener otros aditivos como coco rallado, ajonjolí (semillas de sésamo), etc. para crear diversos tipos según el gusto del consumidor.

Se sirve generalmente en un plato acompañado de trozos de turrón y peladillas. Este plato suele quedar a disposición de las personas que viven o visitan las casas de familiares y amigos durante la época de Navidades.

El polvorón es una especialidad incluida dentro de los mantecados, pero en cuya elaboración no sólo se emplean los ingredientes característicos de los mantecados, sino que, además, lleva siempre almendra en distintas proporciones, según su categoría (extra, suprema, etc.). Además, presenta una forma más alargada, ovalada, que los mantecados y va recubierto de azúcar en polvo o azúcar glasé.



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, 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>Guisillo de verduras con patatas y pavo y/o tortellini de carne con queso. Ventresca de bacalao fritos.</p> <p>1 Citrus salad.</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: boquerones fritos, ensalada y fruta del tiempo.</p>	<p>Menú de Secundaria y Bachillerato.</p> <p>Cena* recomendada.</p> <p>2 Cocido de garbanzos. Pollo al horno y patatas asadas.</p> <p>Golden salad.</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: tortilla de espinacas, fruta del tiempo y lácteo.</p>	<p>3 Lentejas estofadas con verduras. Pechugas de pavo con piña y pasas.</p> <p>Seafood salad.</p> <p>Fruta variada y/o lácteo.</p> <p>Cena*: arroz salteado con verduras, tomate natural y fruta del tiempo.</p>	<p>4 Cazuela de mero con patatas. Lomo mediterráneo con tiras de boniato al horno.</p> <p>Country salad.</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: pescado blanco a la plancha, ensalada y fruta del tiempo.</p>	<p>5 Macarrones a la carbonara. Gallineta en tempura con brocoli al horno.</p> <p>Jaen salad.</p> <p>Fruta variada y/o natillas.</p> <p>Cena*: sopa de espárragos, pechuga de pavo al vapor, tomate natural y fruta.</p>
<p>8 NO LECTIVO.</p>	<p>9 Estofado de pollo y/o espaguetis salteados con gambas. Filetes de rosada en orly.</p> <p>Silver salad.</p> <p>Fruta variada y/o flan.</p> <p>Cena*: tortilla de calabacín, ensalada y fruta del tiempo.</p>	<p>10 Guido de lentejas con costilla. Cordón blue al horno y salteado de verduras.</p> <p>Stable salad.</p> <p>Yogur de chocolate.</p> <p>Cena*: consomé de picatostes, salchichas de pavo cocidas y fruta del tiempo.</p>	<p>11 Sopa de marisco. Albóndigas de pavo a la jardinera.</p> <p>Farmyard salad.</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: ensalada de judías, huevo cocido y tomate.</p>	<p>12 Lasaña. Empanadillas de atún y berenjenas asadas.</p> <p>Almería salad.</p> <p>Fruta fresca y/o natillas de chocolate.</p> <p>Cena*: berenjenas rellenas, jamón serrano y queso, fruta del tiempo</p>
<p>15 Arroz a la cubana. Salchichas a la riojana.</p> <p>Popcorn salad.</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: revuelto de guisantes, puré de calabacín y fruta del tiempo.</p>	<p>16 Cazuela con gallo pedro y verduras. Pinchos de pollo.</p> <p>Citrus salad.</p> <p>Gelatina y/o fruta variada.</p> <p>Cena*: brócoli cocido con patatas, york a la plancha y fruta del tiempo.</p>	<p>17 Lentejas con verduras y chorizo. Hamburguesas de pavo y coliflor gratinada con queso.</p> <p>Golden salad.</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: menestra de verduras cocidas con huevo y lácteo.</p>	<p>18 Estrellitas con verduras y pavo. Croquetas de jamón ibérico y pollo.</p> <p>Seafood salad.</p> <p>Fruta variada.</p> <p>Cena*: sopa de verduras, ternera a la plancha y fruta fresca.</p>	<p><u>COMIDA ESPECIAL DE NAVIDAD.</u></p> <p>Piezas caseras. Surtido de empanados y patatas cerilla.</p> <p>Country salad.</p> <p>Tronco de Navidad y fruta fresca.</p> <p>Cena*: crema de verduras, dorada a la plancha y fruta del tiempo.</p>