



Colegio Liceo Mediterráneo



Liceo, ¡te cuento que desayunamos?
Lunes, miércoles y viernes, bocadillo saludable SIN gluten.
Martes y jueves, lácteo variado con galletas SIN gluten.

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

December
2025

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



COCI... JUGAMOS?

Como todos sabemos en este mes celebramos la Navidad. Es por ello que desde Cocina os animamos a hacer unas galletas muy saludables.

Recuerda que pelar, picar y hornear corre a cargo de un adulto amigo.
¡Adelante amig@s, saca ese gran repostero que llevas dentro!

GALLETAS DE PEPITAS DE CHOCOLATE.

Ingredientes:

1 vaso y medio de avena. Si eres celíaco, usa avena SIN gluten.

3 plátanos maduros partidos en rodajas

Pepitas de chocolate (al gusto). Para los alérgicos a los frutos secos, usar chocolate SIN frutos secos ni trazas. En caso de ser alérgico a la Proteína de la leche, usar chocolate SIN leche; si eres intolerante a la lactosa utiliza chocolate SIN lactosa o SIN leche (En todos los casos podéis encontrar chocolate sin frutos secos o sin leche la pág. Web clubdelchocolate.com).

1 cucharada azúcar moreno

Preparación:

Con la ayuda de nuestro adulto amigo, precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Cogemos las rodajas los tres plátanos y los disponemos en un bol, con el mango de un mortero aplastamos bien.

A continuación, añadimos la avena, pepitas chocolate y cucharada de azúcar moreno, amasamos bien hasta que se forme una bola.

Formamos pequeñas bolas y aplastamos ligeramente, disponemos las galletas sobre una fuente apta para horno y nuestro adulto amigo nos las horneará durante 15 – 20 minutos.

Transcurrido el tiempo retiramos las galletas del horno y dejamos templar sobre una rejilla.

¡Hasta la próxima, amig@s!

Adivina, adivinanza...

1.) Redondo como la luna y blanco como la cal. Me hacen de leche... ¡y ya no te digo más!

2.) La A, anda. La B, besa. La C, reza ¿Qué fruta es esa?

Soluciones. 1). El queso 2.) La cereza

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>1 Guisillo de verduras con patatas y pavo. Medallones de bacalao con tomate. ---- Citrus salad. ---- Fruta variada y/o flan. Cena*: boquerones fritos con harina SIN gluten, ensalada y fruta del tiempo.</p>	<p>Menú CELIAQUÍA. Todos los platos y el pan están exentos de gluten. Cena* recomendada.</p>			
<p>8 FESTIVO.</p>	<p>2 Cocido de garbanzos. Pollo al horno. ---- Golden salad. ---- Fruta variada. Cena*: tortilla de espinacas, fruta del tiempo y lácteo.</p>	<p>3 Lentejas estofadas con verduras. Pechugas de pavo con piña y pasas. ---- Seafood salad. ---- Fruta variada y/o lácteo. Cena*: arroz salteado con verduras, tomate natural y fruta del tiempo.</p>	<p>4 Cazuela de mero con patatas. Lomo mediterráneo. ---- Country salad. ---- Fruta variada. Cena*: pescado blanco a la plancha, ensalada y fruta.</p>	<p>5 Macarrones a la carbonara. Gallineta a la plancha. ---- Jaen salad. ---- Fruta variada. Cena*: sopa de espárragos, pechuga de pavo al vapor, tomate natural y fruta.</p>
<p>15 Arroz a la cubana. Salchichas a la riojana. ---- Popcorn salad. ---- Fruta variada. Cena*: revuelto de guisantes, puré de calabacín y fruta del tiempo.</p>	<p>9 Estofado de pollo. Rosada con verduras. ---- Silver salad. ---- Fruta variada. Cena*: tortilla de calabacín, ensalada y fruta del tiempo.</p>	<p>10 Lentejas con costilla. Cordon blue. ---- Stable salad. ---- Yogur de chocolate. Cena*: puré de patatas, salchichas de pavo cocidas y fruta del tiempo.</p>	<p>11 Sopa de marisco. Albóndigas de pavo a la jardinera. ---- Farmyard salad. ---- Fruta variada. Cena*: ensalada de judías, huevo cocido y tomate.</p>	<p>12 Lasaña. Empanadillas de atún. ---- Almería salad. ---- Fruta fresca y/o lácteo. Cena*: berenjenas rellenas, jamón serrano y queso, fruta del tiempo</p>
	<p>16 Cazuela con gallo pedro y verduras. Pinchos de pollo. ---- Citrus salad. ---- Gelatina y/o fruta variada. Cena*: brócoli cocido con patatas, york a la plancha y fruta del tiempo.</p>	<p>17 Lentejas con verduras y chorizo. Hamburguesas de pavo. ---- Golden salad. ---- Fruta variada. Cena*: menestra de verduras cocidas con huevo y lácteo.</p>	<p>18 Estrellitas con verduras y pavo. Croquetas de jamón ibérico. ---- Seafood salad. ---- Fruta variada. Cena*: sopa de verduras, ternera a la plancha y fruta fresca.</p>	<p><u>COMIDA ESPECIAL DE NAVIDAD.</u> Piezas caseras. Surtido de empanados. ---- Country salad. ---- Tronco de Navidad y fruta fresca. Cena*: crema de verduras, dorada a la plancha y fruta del tiempo.</p>