

Liceo, ¡teuento 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.



Colegio Liceo Mediterráneo



School Canteen Comedor Escolar

Menu
Menú
February
Febrero
2026

Febrero 2026
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. ¡Saca ese gran chef que llevas dentro! ¡Adelante!

PALMERITAS REFRESCANTES.

Ingredientes para hacer 2 palmeritas:

- 2 kiwis pelados y cortados en gajos.
- 1 plátano pelado y cortado por la mitad y posteriormente en rodajas. Si debes seguir una dieta pobre en fructosa debes cambiar el plátano por otra fruta cítrica, por ejemplo, piña.
- 1 mandarina pelada y en gajos.

Recordar que pelar y cortar corre a cargo de un adulto amigo.

Una vez tengamos todos los ingredientes listos, vamos manos a la obra.

Preparación:

- 1) Pon los gajos de naranja en la parte inferior de un plato bien ordenadas.
- 2) Coge el plátano (o la piña) ponlo trocito a trocito sobre las mandarinas formando dos líneas (estás haciendo el tronco de las palmeras).
- 3) Por último, con el kiwi, vamos a hacerle las hojas. Disponlo en la parte superior del plátano en forma de estrella.

Y listo para comer.

Fijo que te ha quedado precioso y está de rechupete.



Hasta la próxima amig@s!

Adivina, adivinanza...

1) ¿Cuál es la dulce y sabrosa, y de castidad vestida, que cuando es recién nacida es a muchos provechosa y da sueño su comida?

2) De un brinco y de un salto se viste de blanco.

Soluciones. 1) La leche. 2) Las palomitas de maíz.

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.
Fan hand 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>Crema de verduras con zanahoria y queso. Bacalao con tomate al horno. ----- 2 Stable Salad. ----- Fruta variada. Cena*: guisantes con jamón, queso fresco, ensalada y fruta.</p>	<p>Menú CELIAQUÍA. Todos los platos, incluido el pan, están exentos de gluten (pastas, rebozados, etc). ----- Cena* recomendada.</p>			
<p>Guisillo de verduras con costilla y chorizo. San Pedro al horno. ----- 10 Golden Salad. ----- Fruta variada. Cena*: pavo a la plancha, patatas cocidas con atún y lácteo.</p>	<p>Cocido de garbanzos con patatas. Pinchos de pollo a la plancha. ----- 4 Farmyard Salad. ----- Fruta variada. Cena*: puré de espinacas con patatas, sándwich mixto y lácteo.</p>	<p>Cazuela de fideos con rosada y verduras. Solomillo de cerdo con salsa española. ----- 5 Almería Salad. ----- Lácteo y/o fruta variada. Cena*: tortilla de calabacín, ensalada y fruta del tiempo.</p>	<p>Lentejas estofadas con ajojo. Jibia en salsa con huevo cocido. ----- 6 Popcorn Salad. ----- Fruta variada. Cena*: dorada a la plancha con ensalada y fruta.</p>	<p>Lasaña. Salmón gratinado con eneldo. ----- 7 Citrus Salad. ----- Natillas chocolate y/o fruta variada. Cena*: brócoli cocido con patatas, ensalada y fruta.</p>
<p>Estofado de ternera. Rosada a la marinera con patatas. ----- 17 Stable Salad. ----- Lácteo y/o fruta variada. Cena*: pisto de verduras, sardinas a la plancha y fruta del tiempo.</p>	<p>Lentejas con verduras y lomo. Carne con tomate. ----- 18 Farmyard Salad. ----- Fruta variada. Cena*: pescado blanco a la plancha con ensalada de verduras plancha.</p>	<p>Migas alpujarreñas con verduras. Salchichas frescas con verduras al horno. ----- 19 Almería Salad. ----- Fruta variada. Cena*: pavo plancha con tomate y lácteo.</p>	<p>Guisillo con pollo de corral. Pollo kentucky. ----- 20 Popcorn Salad. ----- Fruta fresca. Cena*: tortilla de calabacín, ensalada y fruta del tiempo.</p>	<p>Macarrones carbonara. Atún a la plancha. ----- 21 Citrus Salad. ----- Lácteo y/o fruta de temporada. Cena*: puré de espinacas con patatas, sándwich mixto y lácteo.</p>
<p>Guisillo de patatas con verduras y pollo. Merluza en salsa. ----- 24 Golden Salad. ----- Fruta variada. Cena*: espinacas revueltas, york a la plancha y fruta del tiempo.</p>	<p>Sopa de picadillo. Albóndigas de pollo a la jardinera. ----- 25 Seafood Salad. ----- Lácteo y/o fruta variada. Cena*: arroz cocido con pavo, berenjenas rellenas y lácteo.</p>	<p>Estofado de lentejas. Pavo al horno. ----- 26 Country Salad. ----- Fruta variada. Cena*: sopa con cebolla y apio, pescado blanco a la plancha.</p>	<p>Pizzas caseras. Surtido de empanados. ----- 27 Jaén Salad. ----- Yogur de chocolate y/o fruta variada. Cena*: tortilla con queso, tomate natural y fruta.</p>	<p>NO LECTIVO.</p>

