



Colegio Liceo Mediterráneo

Liceo, ¿te cuento que
desayunamos?
Lunes, miércoles y
viernes, bocadillo y
saludable.
Martes y jueves, zumo
natural de naranja,
bizcocho casero y/o pan
con AOVE.

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.



School Canteen

Comedor Escolar

Menu

Menú

October 2026

Octubre 2026

Healthy food and
exercise
are the basis for
iron health.

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



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!

MAGDALENAS MARCIANAS.

Ingredientes.

- 200 g de espinacas lavadas, cocidas (en agua con sal 5 minutos). Escurridas y pasadas por la batidora.
- 2 huevos (En caso de ser alérgico al huevo sustituir éstos junto con la harina por harina para postres SIN huevo. Lleva un impulsor que hace que el postre suba).
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1/2 taza de compota de manzana.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 tazas de harina (En caso de ser celíaco, usar harina SIN gluten).
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de bicarbonato y sal.

Preparación.

Como ya sabemos, todo el trabajo de hervir, cortar, pelar, etc corre a cargo de un adulto amigo. Cuando tengamos todos los ingredientes listos, sólo entonces, nos pondremos manos a la obra.

1. A las espinacas, añade el aceite, los huevos (recuerda si eres alérgico al huevo NO echarle), la compota y el extracto de vainilla, y mezcla bien hasta obtener una mezcla homogénea.
2. En un cuenco grande, dispón todos los ingredientes secos: la harina (SIN gluten para celíacos o harina de repostería SIN huevo para alérgicos al huevo), la levadura, el bicarbonato y media cucharadita de sal.
3. Mezcla los ingredientes húmedos y los secos hasta que quede una masa uniforme. Coloca cápsulas de papel en los huecos de un molde para magdalenas y reparte la masa en ellos, llenándolos sólo hasta dos tercios de su altura.
4. Dile a nuestro adulto amigo que los introduzca en el horno precalentado a 180°C, durante unos 20 minutos. Sabrá que están hechos si al pincharlos con una brocheta, ésta sale limpia. Deja reposar unos minutos antes de llevarlos a la mesa. Fijo que te han quedado de rechupete.

¡Hasta la próxima amig@s!

Adivina, adivinanza...

- 1) Vengo de padres cantores, pero yo no soy cantor. Llevo la ropa blanca y amarillo el corazón. ¿Quién soy?
- 2) Sobre la baca la o. ¿A qué no lo aciertas?

Soluciones. 1) El huevo. 2.) El bacalao

Nuestras ensaladas frescas y crujientes.

Directas del campo a la mesa...

NAME	INGREDIENTS
Seafood salad	Lettuce, tomato, carrot and tuna.
Country salad	Lettuce, tomato and carrot.
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 and carrot.
Citrus salad	Lettuce, tomato, carrot, orange and olives.
Golden salad	Lettuce, tomato and carrot.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Menú controlado en FRUCTOSA Y SORBITOL. No se usa para su elaboración tomate frito en ninguno de sus platos. Cena* recomendada.			SEMANA CULTURAL ALEMANA. Gulaschsuppe. Wiener Schnitzel. Milchreis. ----- Farmyard salad. Cena*: pescado blanco a la plancha, ensalada de endivias y fruta cítrica del tiempo.	SEMANA CULTURAL ALEMANA. Kartoffelsalat. Pommes mit Bratwurst. ----- Almería salad. ----- Kaiku y/o fruta cítrica variada. Cena*: coliflor hervida con patatas, york a la plancha, fruta cítrica.
SEMANA CULTURAL ALEMANA. EiSpätzle. Backfisch mit Kartoffelsalat. Möhrenkuchen. ----- Stable salad. Cena*: espinacas con queso, jamón y fruta cítrica del tiempo.	Estofado de lentejas con jamón. Albóndigas de pollo al horno. ----- Golden salad. ----- Fruta cítrica variada. Cena*: revuelto de champiñones con dados de jamón serrano, ensalada y fruta cítrica	Marmitako. Tortilla española. ----- Seafood salad. ----- Fruta del tiempo. Cena: dorada a la plancha, ensalada y fruta.	Espaguetis salteados con gambas. Salmón al horno. ----- Jaén salad. ----- Fruta cítrica fresca. Cena*: Ternera a la plancha, ensalada de escarola y fruta cítrica del tiempo.	NO LECTIVO.
FESTIVO.	Caldereta de bonito con patatas. Hamburguesas a la plancha. ----- Silver salad. ----- Fruta cítrica. Cena *: ensalada de endivias, patatas al vapor con atún y Kaiku.	Cocido de garbanzos con calabaza. Cordon blue de pavo al horno. ----- Stable salad. ----- Fruta cítrica del tiempo. Cena*: sopa de otoño, emperador a la plancha, tomate natural y Kaiku.	Sopa de verduras frescas con huevo. Pincho a la plancha. Patatas al horno. ----- Farmyard salad. ----- Fruta cítrica del tiempo. Cena*: verduras asadas, boquerones fritos y fruta cítrica del tiempo.	Macarrones salteados con pavo. Gallineta al horno. ----- Almería salad. ----- Kaiku y/o fruta cítrica del tiempo. Cena*: tortilla francesa, ensalada de lechuga con naranja y fruta cítrica.
Arroz a la cubana con salchichas de pavo. Salchichas de pollo al horno. ----- Popcorn salad. ----- Fruta cítrica variada. Cena*: crema de calabaza, pescado blanco al horno y fruta cítrica.	Lentejas con verduras y patatas. Pechuga de pollo al horno. ----- Citrus salad. ----- Fruta cítrica variada. Cena*: coliflor cocida, york a la plancha y fruta cítrica del tiempo.	Ensalada campera. Merluza al horno. ----- Golden salad. ----- Fruta cítrica variada. Cena*: tortilla de calabacín, ensalada de escarola y fruta cítrica del tiempo.	Sopa de picadillo con pollo. Tortilla de calabacín y patatas. ----- Seafood salad. ----- Fruta cítrica variada. Cena*: puré de espárragos, sándwich mixto y Kaiku.	Tallarines salteados con verduras. Rabas de calamar. ----- Country salad. ----- Lácteo y/o fruta. Cena*: patatas asadas con pechuga de pollo y lácteo.
Canelones gratinados. Bacalao con tomate. ----- Jaen salad. ----- Fruta variada. Cena*: sopa de picadillo, rape al horno tomate natural y fruta.	Cazuela de rape con patatas. Lomo en salsa española. ----- Silver salad. ----- Fruta variada. Cena*: filetes de caballa, ensalada y lácteo.	Cocido andaluz. Pechuga de pollo empanado. ----- Stable salad. ----- Fruta variada. Cena*: tortilla de guisantes, tomate natural y fruta.	Pizzas caseras. Surtido de empanados. ----- Almería salad. ----- Lácteo y/o fruta variada. Cena*: boquerones fritos, ensalada y lácteo.	NO LECTIVO.

