



## Colegio Liceo Mediterráneo



Liceo, ¿te cuento que  
desayunamos?  
Lunes, miércoles y  
viernes, bocadillo  
saludable.  
Martes y jueves,  
lácteo variado con  
magdalena, bizcocho  
casero y/o galletas.

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

# September 2022

Septiembre 2021

Healthy food and  
exercise  
are the basis for  
iron health.



# COCI... MANUALIDADES?

Amig@ de nuestro comedor, desde Cocina te invitamos a hacer en casa con la ayuda de un adulto, estas JOYAS DE PASTA.

Recuerda que NO se comen. Son solo para ponerte guap@ o regalarle a mamá, a la abuela, la tita...

Material necesario:

- Macarrones curvados.
- Pintura de dedos de varios colores. Puedes elegir los colores que más te gusten.
- Pincel.
- Vaso con agua.
- Un papel de periódico.
- Papel de cocina.
- Un trozo de lazo.
- Purpurina.
- Varios platos de plástico de usar y tirar.



Nosotros vamos a hacer un collar de pasta, pero recuerda que puedes hacer pulseras, decorar tus cinturones, etc.

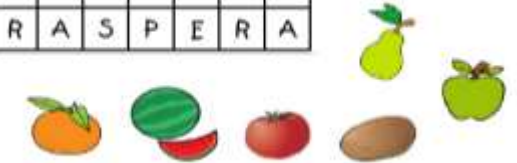
Pasos a seguir:

1. Pon el papel de periódico sobre la superficie de trabajo para no manchar nada.
2. Coloca el vaso con agua y el papel de cocina a tu lado para que sea más fácil enjuagar y secar el pincel cada vez que cambies de color de pintura.
3. En un plato de plástico echa los macarrones que desees pintar. Nosotros vamos a pintar 20 macarrones con 4 colores diferentes (rojo, azul, naranja y verde).
4. Pon los botes de pintura delante tuya abiertos y... comenzamos.
5. Pinta con mucho cuidado, por ejemplo, de color rojo, 5 macarrones. Limpia tu pincel y repite este paso con los demás colores. Según vayas pintando macarrones, ve poniéndolos en un plato de plástico de usar y tirar, separados por colores para que no se manchen entre ellos.
6. Antes de que sequen, les puedes poner un poco de purpurina de colores. Les dará un toque más brillante.
7. Dejaremos secar durante 24 horas.
8. Iremos insertando en el trozo de lazo combinando los colores. Al terminar haremos un nudo a nuestro lazo y... tachán... nos ha quedado un precioso collar de pasta!  
¡Hasta la próxima amig@s!

M	N	A	B	C	D	E
P	A	T	A	T	A	S
F	R	N	G	O	H	A
I	A	J	Z	M	K	N
L	N	M	N	A	N	D
O	J	P	Q	T	N	I
R	A	S	P	E	R	A

ENCUENTRA

SANDIA  
MANZANA  
PERA  
TOMATE  
PATATAS  
NARANJA



Nuestras ensaladas frescas y crujientes.

Directas del campo a la mesa...

NAME	INGREDIENTS
Seafood salad	Letucce, tomato, carrot and tuna.
Country salad	Letucce, tomato, carrot and corn.
Jaén salad	Letucce, tomato, carrot and olives.
Silver salad	Letucce, tomato, carrot and palmetto.
Stable salad	Letucce, tomato, carrot and fresh cheese.
Farmyard salad	Letucce, tomato, carrot and boiled egg.
Almería salad	Letucce, tomato, carrot and Almería cucumber.
Popcorn salad	Letucce, tomato, carrot, corn and apple.
Citrus salad	Letucce, tomato, carrot, orange and olives.
Golden salad	Letucce, tomato, carrot, corn and palmetto.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Menú Primaria.  
Cena\* recomendada.



# WELCOME!

Sopa de picadillo con pollo.  
Caprichos de calamar.

8

Silver salad.

Fruta variada.

Cena\*: Menestra de verduras, huevo cocido,  
fruta del tiempo.

Canelones gratinados.  
Lomo en salsa española.

9

Stable salad.

Fruta del tiempo y/o helado.

Cena\*: puré de patata, caballa a la plancha,  
ensalada de lechuga y lácteo.

Estofado de pollo.  
Hamburguesas de pavo a la plancha.

12

Farmyard salad.

Fruta variada.

Cena\*: habichuelas cocidas, patatas,  
tomate natural y fruta del tiempo.

Lentejas estofadas con verduras.  
Croquetas al horno.

13

Almería salad.

Fruta variada.

Cena\*: espinacas con queso, jamón y fruta.

Caenuela con rape y verduras.  
Albóndigas a la jardinera.

14

Popcorn salad.

Natillas de chocolate y/o fruta.

Cena\*: salmón plancha, ensalada del tiempo  
y fruta.

Arroz a la cubana.  
Salchichas a la riojana.

15

Citrus salad.

Fruta variada.

Cena\*: tortilla de guisantes, ensalada,  
lácteo y fruta del tiempo.

Tallarines salteados con gambas.  
Salmón al horno.

16

Golden salad.

Tarrinas de helado y/o fruta.

Cena\*: berenjenas rellenas, ensalada y fruta  
del tiempo.

Espirales con tomate y salchichas.  
Gallo pedro en orly.

19

Seafood salad.

Fruta variada.

Cena\*: ternera a la plancha, ensalada y  
fruta del tiempo.

Cocido andaluz con patatas.  
Chuleta Sajonia.

20

Country salad.

Fruta variada.

Cena\*: brócoli cocido, jamón y fruta del  
tiempo.

Lentejas pardinas con verduras y chorizo.  
Cordón blue de pavo.

21

Jaén salad.

Flan vainilla y/o fruta variada.

Cena\*: sopa de pescado con fideos, ensalada  
del tiempo y fruta.

Sopa de fideos con rosada.  
Pinchos de pollo al horno.

22

Silver salad.

Fruta del tiempo.

Cena\*: verduras asadas, boquerones fritos y  
fruta del tiempo.

Pizzas caseras.  
Merluza empanada.

23

Stable salad.

Helado

y/o fruta del tiempo.

Cena\*: tortilla de espinacas, ensalada y  
fruta del tiempo.

Crema de verduras con queso.  
Bacalao con tomate.

26

Farmyard salad.

Fruta variada.

Cena\*: pechuga de pavo plancha con tomate  
natural y patatas, fruta fresca

Estofado de lentejas.  
Tortilla de patatas.

27

Almería salad.

Fruta variada.

Cena\*: coliflor rebozada, pescado blanco a la  
plancha, ensalada y fruta.

Guisillo de pollo.  
Carne en salsa con patatas.

28

Popcorn salad.

Fruta variada  
y/o natillas de chocolate.

Cena\*: crema de espinacas, sándwich mixto,  
lácteo y fruta del tiempo.

Ensalada de verano.  
Crispy chicken.

29

Citrus salad.

Fruta de temporada.

Cena\*: pechuga de pollo a la plancha,  
ensalada de tomate y atún. Lácteo.

Espaguetis a la bolognesa.  
Empanadillas de atún.

30

Citrus salad.

Fruta de temporada y/o helado.

Cena\*: sardinas a la plancha, ensalada de  
tomate y atún. Lácteo.

