



Colegio Liceo Mediterráneo

Liceo, ¿te cuento que
desayunamos?
Lunes, miércoles y viernes,
bocadillo saludable SIN
lactosa.

Martes y jueves zumo de
naranja natural con bizcocho
casero SIN lactosa y/o
galletas APTAS.

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

October

2021

Octubre 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, esta bonita manualidad.

¡Saca ese artista que llevas dentro! ¡Adelante!

LAPICERO DE PASTA DE SAL.

Materiales:

1. Una lata vacía de refresco que previamente un adulto con un abrelatas nos haya quitado la parte superior de ésta y rematado los filos para que no corten.
2. Un bol grande.
3. Conchas de la playa, purpurina, bolitas de abalorios, flores secas, etc. En este paso puedes elegir lo que más te guste para personalizar tu lapicero.
4. Pinturas de dedo de colores.
5. Para "fabricar" la masa nos hace falta:
 - A. 1 taza de sal.
 - B. 1 taza y media de harina. Si tienes alergia de contacto al trigo, puedes hacerla con harina de maíz.
 - C. agua.

Modo de preparación:

1. Cogemos el bol grande y mezclamos los ingredientes ahí dentro, para evitar manchar todo. Lo ideal es poner primero la sal y la harina e ir añadiendo agua poco a poco. Si nos pasamos de agua habrá que añadir más sal y harina para obtener la consistencia adecuada.
2. Una vez hecha la pasta, recubrimos la lata de refresco con ésta por todos los sitios y vamos insertándole las conchas, abalorios, etc que hemos elegido para decorarla.
3. Dejar la pasta secar unas horas al aire libre con la abertura de la lata hacia abajo, para que se seque por igual por todos los lados. Después es recomendable hornear con la ayuda de un adulto, para asegurarnos que queda bien seca la masa. Poned el horno a 100 grados máximo durante 15 minutos puesta la lata boca abajo también. Esperar a que enfríe y entonces la podremos pintar de los colores que más nos guste.
4. Cuando se haya secado la pintura estará listo nuestro lapicero para ponerlo en el mejor sitio de nuestro escritorio.

¡Hasta la próxima amigos!



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 and carrot.
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



Colegio Liceo Mediterráneo



Menú SIN lactosa.

Todos los platos están exentos del alérgeno (yogures, helados, salsas, etc).

Cena* recomendada.

Canelones gratinados.
Croquetas de puchero.

Country salad.

Fruta del tiempo

Cena*: tortilla con queso SIN lactosa, tomate natural y fruta.

SEMANA CULTURAL ALEMANA.
Klassischer Nudelauf.
Currywurst mit Pommes.

4

Jaén salad.

Fruta variada.

Cena*: arroz 3 delicias, fruta fresca y lácteo Kaiku.

SEMANA CULTURAL ALEMANA.
Linsensuppe.
Schweinemedaillons in Champignon.

5

Silver salad.

Fruta variada.

Cena*: tortilla francesa, merluza rebozada y lácteo Kaiku.

SEMANA CULTURAL ALEMANA.
EirSpätzle.
Backfisch mit Kartoffelsalat.

6

Stable salad.

Fruta variada.

Cena*: espinacas con queso SIN lactosa, jamón y fruta del tiempo.

SEMANA CULTURAL ALEMANA.
Gulaschsuppe.
Wiener Schnitzel.

7

Farmyard salad.

Fruta variada.

Cena*: pescado blanco a la plancha, ensalada y fruta del tiempo.

SEMANA CULTURAL ALEMANA.
Kartoffelsalat.
Pommes mit Bratwurst.

8

Almería salad.

Kaiku/ y/o fruta variada.

Cena*: habichuelas con patatas, york a la plancha, fruta.

NO
LECTIVO.

11

FESTIVO.

12

Estofado de lentejas con jamón.
Lomo mediterráneo al horno.

13

Golden salad.

Kaiku y/o fruta variada.

Cena*: revuelto de guisantes, ensalada y fruta.

Menestra de verduras con patatas, arroz y jamón.
Albóndigas de pollo a la jardinera.

14

Seafood salad.

Fruta variada.

Cena*: sopa de picadillo, rape al horno tomate natural y fruta.

Tallarines a la boloñesa con verduras.
Rosada rebozada al horno.

15

Country salad.

Kaiku y/o fruta.

Cena*: patatas asadas con pechuga de pollo y lácteo Kaiku.

Guiso de patatas con pollo
Salmón al horno.

18

Jaén salad.

Fruta fresca.

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

Caldereta de verduras con patatas y bonito.
Hamburguesas a la plancha.

19

Silver salad.

Kaiku y/o fruta.

Cena*: ensalada de judías y patatas y lácteo Kaiku.

Cocido de garbanzos con calabaza.
Cordon blue al horno.

20

Stable salad.

Fruta del tiempo.

Cena*: sopa de otoño, emperador a la plancha, tomate natural y lácteo Kaiku.

Sopa de verduras frescas con huevo.
Pincho a la plancha.
Patatas al horno.

21

Farmyard salad.

Fruta del tiempo.

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

Macarrones con tomate.
San pedro al horno.

22

Almería salad.

Kaiku y/o fruta del tiempo.

Cena*: tortilla francesa, ensalada y fruta.

Arroz a la cubana con salchichas de pavo.
Salchichas de pollo a la riojana.

25

Popcorn salad.

Fruta variada.

Cena*: berenjenas rellenas gratinadas con queso SIN lactosa, pavo al horno y fruta.

Lentejas con verduras y patatas.
Pechuga de pollo al horno con verduras.

26

Citrus salad.

Fruta variada.

Cena*: brócoli cocida, york a la plancha y fruta del tiempo.

Ensalada campera.
Merluza al horno con verduras.

27

Golden salad.

Fruta variada.

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

Sopa de picadillo con pollo.
Tortilla de patatas.

28

Seafood salad.

Fruta variada.

Cena*: puré de zanahoria con puerros, sándwich mixto con queso SIN lactosa y lácteo Kaiku.

Piezas caseras.
Surtido de empanados.

29

Country salad.

Gelatina y/o fruta variada.

Cena*: filetes de caballa, ensalada y lácteo Kaiku.

