



Colegio Liceo Mediterráneo

Liceo, ¿te cuento que desayunamos? Tenemos la opción de coger un bocadillo saludable o 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.

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... ¿EXPERIMENTAMOS?

PILA DE LIMÓN.

Para realizar este experimento se necesita un limón, cuanto más zumo tenga mejor, un clavo de acero galvanizado (va cubierto de zinc) y una pieza de cobre (puede ser una moneda). También se necesita un cable con pinzas dentadas en cada extremo y un voltímetro para detectar el paso de corriente eléctrica.

Una pila de limón produce electricidad a través de una reacción química que se produce al introducir metales en el zumo del limón. El zumo del limón es bastante ácido, lo que ayuda a romper la estructura atómica de los metales, como cobre y zinc, liberándose electrones que generan la corriente eléctrica.

¿Cómo fabricar la pila de limón?

Primero, se debe insertar la moneda de cobre en un lado del limón (polo positivo). En otro lado se inserta el clavo galvanizado (polo negativo).

Es muy importante que ambos metales no entren en contacto directo ni tocar los dos metales a la vez, hay que manejar primero uno y luego el otro. Si se tocan los dos a la vez se cerraría el circuito eléctrico y sentiría una pequeña descarga.

El clavo y la moneda se han convertido ahora en los electrodos de nuestra pila. Ambos, el cobre y el zinc, permiten que los electrones se muevan a través de ellos y por ello se consideran unos excelentes conductores de electricidad.

Gracias al ácido del jugo del limón, se liberan electrones en el ánodo (zinc) que tenderán a moverse hacia el cátodo (electrodo positivo). La rapidez con la que fluyen estos electrones es medida como amperaje, mientras que la tensión eléctrica es medida como voltaje.

Una única batería o pila de limón produce un voltaje muy pequeño, se puede decir que insignificante. Para medir este pequeño voltaje se utiliza un voltímetro. Para conectar el voltímetro tenemos que unir la pinza del lado positivo (el cable rojo) a la moneda de cobre (cátodo) y la pinza negativa del voltímetro hay que unirla al clavo galvanizado (ánodo).



Nuestras ensaladas frescas y crujientes.

Directas del campo a la mesa...

NAME	INGREDIENTS
Seafood salad	Letucce, tomato and carrot.
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



Colegio Liceo Mediterráneo



Menú
OVOLACTEOVEGETARIANO.

Cena* recomendada.

1

Canelones de espinacas.
Croquetas de verduras.

Country salad.

Fruta del tiempo.

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

SEMANA CULTURAL ALEMANA.

Klassischer Nudelauflauf.

Milchreis.

Jaén salad.

Fruta variada.

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

SEMANA CULTURAL ALEMANA.

Linsensuppe.

Champignons.

Streuselkuchen.

Silver salad.

Cena*: tortilla francesa, coliflor al vapor y lácteo.

SEMANA CULTURAL ALEMANA.

EirSpätzle.

Gefüllte tomaten.

Möhrenkuchen.

Stable salad.

Cena*: espinacas con queso, salchichas de Tofu y fruta del tiempo.

SEMANA CULTURAL ALEMANA.

Gulaschsuppe.

Ratatouille-Knödel.

Käsekuchen.

Farmyard salad.

Cena*: calabacín a la plancha con queso, ensalada y fruta del tiempo.

SEMANA CULTURAL ALEMANA.

Kartoffelsalat.

Pommes mit Bratwurst.

Apfelstrudel.

Almería salad.

Cena*: habichuelas con patatas, ensalada con endivias, fruta.

11

NO
LECTIVO.

12

FESTIVO.

13

Estofado de lentejas con verduras.
Berenjenas rellenas con champiñones y bechamel.

Golden salad.

Lácteo y/o fruta variada.

Cena*: revuelto de guisantes, ensalada y fruta.

14

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

Seafood salad.

Fruta variada.

Cena*: sopa de verduras, boniato al horno tomate natural y fruta.

15

Tallarines a la boloñesa con verduras.
Verduras variadas en tempura.

Country salad.

Lácteo y/o fruta.

Cena*: patatas asadas con salchichas de Tofu y lácteo.

18

Guiso de patatas.
Habas con cebolla al horno.

Jaén salad.

Fruta fresca.

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

19

Caldereta de verduras con patatas.
Tortilla con zanahoria y queso.

Silver salad.

Natillas y/o fruta.

Cena*: ensalada de judías y patatas y lácteo.

20

Cocido de garbanzos con calabaza.
Saqitos de hojaldre con pisto y queso al horno.

Stable salad.

Fruta del tiempo.

Cena*: sopa de verduras de otoño, tomate natural y lácteo.

21

Sopa de verduras frescas con huevo.
Verduras a la plancha.

Farmyard salad.

Fruta del tiempo.

Cena*: verduras asadas, berenjenas fritas y fruta del tiempo.

22

Macarrones con tomate y queso al Pesto.
Tortilla de acelgas al horno.

Almería salad.

Lácteo y/o fruta del tiempo.

Cena*: crema de espárragos, ensalada y fruta.

25

Risotto con setas.
Salchichas de soja a la riojana.

Popcorn salad.

Fruta variada.

Cena*: berenjenas rellenas gratinadas, ensalada de escarola y fruta.

26

Lentejas con verduras y patatas.
Salteado de coliflor con pimientos.

Citrus salad.

Fruta variada.

Cena*: brócoli cocido, hamburguesa de Tofu y fruta del tiempo.

27

Ensalada campera de verduras y salsa pesto.
Focaccia de calabacín y verduras al horno.

Golden salad.

Fruta variada.

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

28

Sopa de picadillo con verduras.
Tortilla de patatas.

Seafood salad.

Fruta variada.

Cena*: puré de zanahoria con puerros, sándwich de tomate con AOVE y lácteo.

29

Pizzas caseras 4 quesos.
Verduras al horno gratinadas.

Country salad.

Gelatina y/o fruta variada.

Cena*: espárragos asados, ensalada y lácteo.

