





# Menú del 10 de enero al 18 de febrero 2022



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>Semana del 10 al 14 enero</b>	Ensalada iceberg con maíz, aceitunas / Camembert Pollo asado / Patatas fritas Fruta de temporada	Sopa de puchero con garbanzos y fideos Chuleta de Sajonia / Guisantes Fruta de temporada	Crema de verduras Tortilla de patata / Pisto de verduras  Yogur	Ensalada de pasta Merluza al horno / Puré de zanahoria Fruta <b>ecológica</b>	Ensalada <i>Niçoise</i> Chili con carne (ternera) / Arroz blanco Natilla con galleta casera
<b>Semana del 17 al 21 enero</b>	Potaje de lentejas vegetariano Canelones de verdura  Yogur	Ensaladilla rusa sobre rodajas de tomate Paella de pollo Fruta de temporada	Guiso de garbanzos con tomate y chorizo Fiambre de pechuga de pavo a la plancha / Zanahorias salteadas Flan de vainilla	<i>Vichyssoise</i> <i>Cordon bleu</i> / Patatas al horno con finas hierbas Fruta de temporada	Hojaldre de espinacas con queso de cabra Buchones de rosada fritos / Arroz 3 delicias Fruta <b>ecológica</b>
<b>Semana del 24 al 28 enero</b>	Cazuela de patatas con ternera Calamares a la romana / Guisantes - zanahoria Fruta de temporada	Ensalada <i>Cesar</i> Macarrones con salsa <b>ecológica</b> de tomate y atún Yogur	Ensalada de tomate, atún, aceitunas, maíz Albóndigas / Arroz blanco Fruta <b>ecológica</b>	Crema de calabaza <b>ecológica</b> Berenjena rellena (ternera) / Patatas fritas Fruta de temporada	Rollito de primavera Wok de verduras / Fideos  Flan casero
<b>Semana del 31 ene. al 4 febrero</b>	Crema de calabacín <b>ecológico</b> Huevos fritos / Arroz a la cubana (salsa tomate <b>ecológica</b> )  Yogur	Ensalada <i>Niçoise</i> Espaguetis Carbonara Fruta de temporada	Ensalada de arroz Hamburguesa de ternera / Guisantes Fruta de temporada	Sopa de puchero con garbanzos y fideos Magro con tomate / Puré de patata Fruta <b>ecológica</b>	<b>Sabor a Málaga</b> Cazuela de pescado y patatas Boquerones fritos / Ensalada de tomate, atún, aceitunas, maíz Natilla con galleta casera

<p><b>Semana del 7 al 11 febrero</b></p>	<p>Ensalada con tomates cherry y daditos de queso</p> <p>Espaguetis Boloñesa</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Potaje de lentejas vegetariano</p> <p>Croquetas, empanadillas / Ensalada de zanahoria / Queso fresco</p> <p> Fruta ecológica</p>	<p>Vichyssoise</p> <p>Merluza al horno / Arroz con salsa <b>ecológica</b> de tomate</p> <p>Yogur</p>	<p>Ensalada Caprese</p> <p>Estofado de ternera / Coditos</p> <p>Pastel de chocolate</p>	<p>Ensalada con maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas</p> <p>Pechuga de pollo en salsa de champiñones / Patatas parisinas</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p><b>Semana del 14 al 18 febrero</b></p>	<p>Ensalada Cesar</p> <p>Raviolis de carne en salsa <b>ecológica</b> de tomate</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p></p> <p><b>Menú oriental</b></p>	<p>Crema de calabaza <b>ecológica</b></p> <p>Huevos fritos con patatas</p> <p> Fruta ecológica</p>	<p>Sopa de puchero con garbanzos y fideos</p> <p>Salchichas de ave / Judías verdes con salsa de tomate</p> <p>Yogur</p>	<p>Cazuela de patatas con ternera</p> <p>Buchones de rosada fritos / Ensaladilla rusa sobre rodajas de tomate</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p><b>Semana del 21 al 25 febrero</b></p>	<p><b>VACACIONES</b></p>				



Todos los días, se sirve **pan integral**.

Se utiliza **aceite de oliva virgen extra** para las ensaladas.



Cada semana, el Liceo propone un menú vegetariano



Conforme: F. Lorenzo - médico escolar