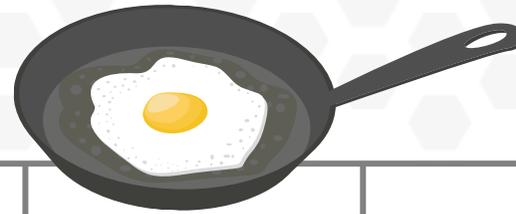


MENÚ DEL 4 DE SEPTIEMBRE AL 3 DE NOVIEMBRE DE 2023



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 4 al 8 de septiembre	Ensalada iceberg, maíz, aceitunas / Camembert Huevos fritos con arroz a la Cubana Fruta de temporada	 Porra Antequerana  Pizza Prosciutto Yogur	Ensalada Cesar Espaguetis Carbonara Fruta de temporada	 Ensalada zanahoria - queso fresco  Berenjena rellena (ternera) / Patatas fritas Fruta ecológica	
Semana del 11 al 15 de septiembre	Ensalada iceberg, tomates cherry y daditos de queso Raviolis de carne en salsa ecol. de tomate Fruta ecológica	 Ensalada Caprese  Estofado de ternera / Quinoa Yogur	 Hojaldre de espinacas / queso de cabra  Tortilla de patata / Pisto de verduras Fruta de temporada	 Gazpacho  Rosada frita / Ensaladilla rusa sobre rodajas de tomate Helado	 Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas  Fiambré de pavo en salsa Soubise / Arroz blanco Fruta de temporada
Semana del 18 al 22 de septiembre	 Sopa de puchero Chuleta de Sajonia / Buñuelos de coliflor Fruta ecológica	Rollito de primavera Canelones de espinacas Fruta de temporada	MENÚ AMERICANO 	 Porra Antequerana Merluza al horno / Ensalada de tomate, atún, aceitunas Yogur	 Ensalada Niçoise  Chili con carne (ternera) / Arroz basmati Fruta de temporada



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**Semana del
25 al 29 de
septiembre**

Ensalada iceberg,
maíz, aceitunas /
Camembert
Magro con tomate /
Coditos
Fruta de temporada

Croquetas,
empanadillas /
Paella de pollo
Natilla con galleta

Potaje de lentejas
Quiche de 4 quesos
Fruta ecológica

Gazpacho
Calamares a la
romana / Ensalada
de pasta
Yogur

Taboulé de quinoa
Pechuga de pollo en
salsa de champiñones
/ Puré de patata
Fruta de temporada

**Semana del
2 al 6 de
octubre**

Hojaldre de queso
Huevos fritos con
patatas
Fruta ecológica

Ensalada Cesar
Macarrones con
salsa ecológica de
tomate y atún
Yogur

Crema de calabacín
Albóndigas / Arroz
blanco
Fruta de temporada

Garbanzos con
chorizo
Merluza al horno /
Ensalada de
zanahoria - queso
fresco
Fruta de temporada

Ensalada Caprese
Cordon bleu /
Patatas al horno con
finas hierbas
Natilla con galleta

**Semana del
9 al 13 de
octubre**

MENÚ CARIBEÑO



Crema de verduras
Espaguetis Boloñesa
Fruta de temporada

Potaje de lentejas
vegetariano
Salchichas de ave /
Zanahorias
salteadas
Yogur

FESTIVO

Hojaldre de
espinacas / queso de
cabra
Tortilla de patata /
Pisto de verduras
Fruta ecológica

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**Semana del
16 al 20 de
octubre**

Ensalada iceberg,
maíz, bocas de mar,
tomate, aceitunas
Canelones de
espinacas
Fruta de temporada

 Crema de calabaza
Pollo asado /
Patatas fritas
Fruta de temporada

Sopa de puchero
Hamburguesa de
ternera / Ensalada
iceberg, tomates
cherry, daditos queso
Yogur

 Ensaladilla rusa
sobre rodajas de
tomate
 Paella de pollo
Fruta ecológica

Sabor a Andalucía
Potaje de garbanzos
y bacalao desmigado
Rosada frita /
Ensalada de tomate
Flan de huevo casero

23 - 27 oct.

**Semana del
30 de oct.
al 3 de
noviembre**

VACACIONES

 Crema de calabacín
Macarrones con
salsa ecológica de
tomate y atún
Yogur

Ensalada *Niçoise*
Pechuga de pollo en
salsa de champiñones
/ Puré de patata
Fruta de temporada

Un equipo de 5 personas prepara cada día nuestros menús (aprox. 600). La mayoría de nuestros platos son caseros. En el caso de algunos menús, (croquetas, albóndigas, hojaldres), recibimos los productos ya elaborados, pero los cocinamos in situ.



Servimos pan integral tres días/sem.



Utilizamos aceite de oliva virgen extra para las ensaladas.

Cada semana, el Liceo propone un menú vegetariano.

