

MENÚ DEL 11 DE MARZO AL 10 DE MAYO DE 2024



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 11 al 15 de marzo	 Ensalada Niçoise  Estofado de ternera / Quinoa Fruta ecológica	 Hojaldre de queso  Tortilla de patata / Pisto de verduras Yogur	 Crema de calabaza Salchichas de ave / Ensalada Caprese Fruta de temporada	Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas Macarrones con salsa ecológica de tomate y atún Fruta de temporada	 Potaje de alubias Rosada frita /  Ensaladilla rusa sobre rodajas de tomate  Arroz con leche
Semana del 18 al 22 de marzo	 Sopa de puchero Merluza al horno / Ensalada iceberg, tomates cherry, queso Fruta de temporada	 Crema de calabacín Huevos fritos con arroz a la Cubana Yogur	Menú Mejicano 	 Ensalada Cesar Berenjena rellena (ternera) / Patatas fritas Fruta de temporada	Hojaldre de espinacas / queso de cabra Espaguetis  Carbonara Fruta ecológica
Del 25 de marzo al 5 de abril	 VACACIONES 				



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**Semana del
8 al 12 de
abril**

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

Potaje de lentejas
Quiche de 4 quesos
Fruta de temporada

Crema de verduras
Albóndigas / Arroz
blanco
Yogur

Garbanzos con
chorizo
Calamares a la
romana / Zanahorias
salteadas
Fruta de temporada

Ensalada Niçoise
Pechuga de pollo en
salsa de champiñones
/ Puré de patata
Natilla con galleta

**Semana del
15 al 19 de
abril**

Ensalada de
zanahoria - queso
fresco
Canelones de
espinacas
Fruta de temporada

Crema de calabaza
Pollo asado /
Patatas fritas
Yogur

Sopa de puchero
Merluza al horno /
Buñuelos de coliflor
Fruta de temporada

Ensalada iceberg,
maíz, bocas de mar,
tomate, aceitunas
Chili con carne /
Arroz basmati
Helado

Potaje de lentejas
Huevo al plato
Fruta ecológica

**Semana del
22 al 26 de
abril**

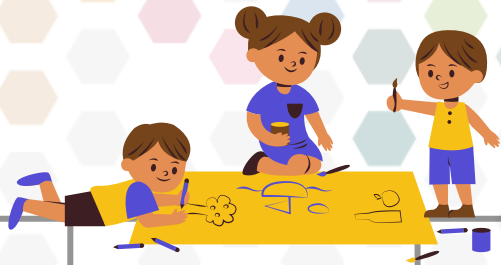
Rollito de primavera
Tortilla de patata
/ Pisto de verduras
Fruta ecológica

Crema de calabacín
Hamburguesa de
ternera / Ensalada
de arroz
Yogur

Ensalada Niçoise
Raviolis de carne en
salsa ecol. de tomate
Fruta de temporada

Porra Antequerana
con atún
Cordon bleu /
Patatas al horno con
finas hierbas
Fruta de temporada

Sabor a Andalucía
Potaje de alubias
Rosada frita /
Ensaladilla sobre
rodajas de tomate
Flan de huevo
casero



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 29 de abril al 3 de mayo	Ensalada de pasta Chuleta de Sajonia / Zanahorias salteadas Fruta ecológica	Gaspacho Andaluz Huevos fritos con patatas Helado	FESTIVO	Cazuela de patatas y ternera Pizza <i>Prosciutto</i> Yogur	Ensalada iceberg, tomates cherry, queso Fiambre de pavo en salsa <i>Soubise</i> / Arroz blanco Fruta de temporada
Semana del 6 al 10 de mayo	Ensalada Cesar Espaguetis Boloñesa Fruta de temporada	Croquetas, empanadillas / Paella de pollo Natilla con galleta	Potaje de lentejas Quiche de 4 quesos Fruta ecológica	Sopa de puchero Calamares a la romana / Ensalada iceberg, maíz, aceitunas / <i>Camembert</i> Yogur	Porra Antequerana con jamón 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.

