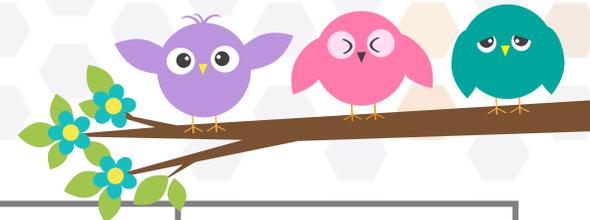


MENÚ DEL 10 DE MARZO AL 2 DE MAYO DE 2025



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Semana del 10 al 14 de marzo	Hojaldre de queso Tortilla de patata Pisto de verduras Yogur	Ensalada zanahoria queso fresco Espaguetis Carbonara Fruta de temporada	<u>Sabor a Andalucía</u> Potaje de alubias vegetariano Rosada frita / Ensalada de tomate Helado	Crema de calabacín Berenjena rellena (ternera) / Patatas fritas Fruta ecológica	Ensalada <i>Niçoise</i> Fiambre de pavo en salsa <i>Soubise</i> / Arroz blanco Fruta de temporada
Semana del 17 al 21 de marzo	Croquetas y empanadillas Macarrones con salsa ecológica de tomate y atún Natilla con galleta	Potaje de lentejas Quiche de 4 quesos Fruta de temporada	Ensalada iceberg, tomates cherry, queso Chili con carne (ternera) / Arroz basmati Fruta de temporada	Sopa de puchero Merluza al horno / Zanahorias salteadas Yogur	Ensalada <i>Caprese</i> Chuleta de Sajonia / Buñuelos de coliflor Fruta ecológica
Semana del 24 al 28 de marzo	Hojaldre de espinacas / queso de cabra Espaguetis Boloñesa de champiñones Fruta ecológica	Menú Chino	Cazuela de patatas y ternera Pizza <i>Prosciutto</i> Fruta de temporada	Garbanzos con chorizo Calamares a la romana / Ensaladilla rusa sobre rodajas de tomate Yogur	Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas Pechuga de pollo en salsa de champiñones / Puré de patata Fruta de temporada



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**Semana del
31 de marzo
al 4 de
abril**

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

Ensalada Caprese
Albóndigas /
Patatas parisinas
Fruta ecológica

Sopa de puchero
Merluza al horno /
Ensalada zanahoria
queso fresco
Fruta de temporada

Crema de verduras
Huevos fritos con
arroz a la cubana
Yogur

Ensalada Niçoise
Estofado de
ternera / Quinoa
Macedonia de fruta

**Semana del
7 al 11
de abril**

Hojaldre de queso
Tortilla de patata /
Pisto de
verduras
Fruta de temporada

Crema de calabacín
Paella de
pollo
Yogur

Ensalada iceberg,
maíz, aceitunas
/ Camembert
Espaguetis
Boloñesa
Fruta de temporada

Gaspacho Andaluz
Cordon bleu /
Patatas al horno con
finas hierbas
Fruta ecológica

Sabor a Andalucía
Potaje alubias
vegetariano
Rosada frita /
Ensalada de tomate
Natilla con galleta

**Del 14 al
25 de abril**

VACACIONES



Semana del 28 de abril al 2 de mayo

LUNES

Ensalada Niçoise
Pollo asado / Patatas fritas
Yogur

MARTES

 Porra Antequerana con jamón serrano
 Merluza al horno / Ensalada de arroz
Fruta de temporada

MIÉRCOLES

Hojaldre de espinacas / queso de cabra
Magro con tomate / Coditos
 Fruta ecológica

JUEVES



VIERNES

 Sopa de puchero
Hamburguesa de ternera / Ensaladilla rusa sobre rodajas de tomate
 Fruta de temporada

Semana del 5 al 9 de mayo

Varitas de verduras
Canelones de espinacas
Helado

 Potaje de lentejas vegetariano
Salchichas de ave / Zanahorias salteadas
Fruta de temporada

Ensalada Cesar
Albóndigas / Arroz blanco
Fruta ecológica

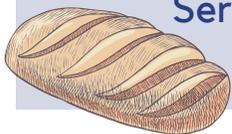
 Gazpacho Andaluz
Calamares a la romana / Ensalada de pasta
Yogur 

Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas
Pechuga de pollo en salsa de champiñones / Puré de patata
Fruta de temporada

Un equipo de 5 personas prepara cada día nuestros menús (más de 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.

