

MENÚ DEL 11 DE MAYO AL 30 DE JUNIO DE 2026



| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|-----------------------------|---|--|--|--|---|
| Semana del 11 al 15 de mayo | Ensalada Niçoise Chili con carne (ternera) / Arroz blanco Fresas | Sopa de puchero con garbanzos y fideos Rosada frita / Ensalada campera Yogur griego con miel | Potaje de lentejas vegetariano Hamburguesa de pollo / Ensalada de tomate, atún, aceitunas Pera | Descanso | |
| | | | | | |
| Semana del 18 al 22 de mayo | Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas Magro con tomate / Arroz integral Manzana ecológica | Potaje de garbanzos vegetariano Quiche de 4 quesos / Ensalada de zanahoria Yogur griego con miel | Porra Antequerana Salchichas frescas de ave al vino / Puré de patata Fresas | Huevo Mimosa Pechuga de pollo en salsa Soubise / Coditos Ciruela | Ensalada Malagueña Bacalao en salsa ecológ. de tomate / Buñuelos de coliflor Plátano |
| | | | | | |
| Semana del 25 al 29 de mayo | Potaje de alubias vegetariano Tortilla francesa / Zanahorias salteadas ecológicas Yogur griego con miel | Gazpacho Andaluz Estofado de pavo al curry / Macarrones integrales Pera ecológica | Paella de verduras Merluza al horno / Ensalada Griega Plátano | Ensalada iceberg, tomates cherry, queso Berenjena rellena (ternera) / Patatas fritas Manzana | Sopa de puchero con garbanzos y fideos Muslitos de pollo / Judías verdes con salsa ecol. de tomate Fresas |
| | | | | | |

Alérgenos: Huevo - Lácteos - Frutos secos



Menú vegetariano



Comida casera



Técnicas culinarias: Al horno - Guisado/Estofado - Fritura





| | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|-------------------------------------|---|--|---|---|---|
| Semana del 1 al 5 de junio | Ensalada Caprese Albóndigas de pollo / Arroz integral Pera | Ensalada iceberg, maíz, aceitunas y Camembert Tortilla de patata / Pisto de verduras Yogur griego con miel | Porra Antequerana Filete de pollo en salsa verde / Ensalada de fusilli tricolor Plátano | Ensalada Cesar Estofado de ternera / Quinoa Ciruela | Sabor a Andalucía Potaje de garbanzos Boquerones fritos / Ensaladilla sobre rodajas de tomate Manzana ecológica |
| |   |     |   |   |     |
| Semana del 8 al 12 de junio | Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas Pechuga de pollo en salsa de champiñones / Puré de patata Nectarina | Potaje de lentejas vegetariano Curry de champiñones con verduras / Arroz blanco Yogur griego con miel | Sopa de puchero con garbanzos y fideos Pizza Prosciutto de pavo Pera ecológica | Gazpacho Andaluz Cordon bleu / Patatas al horno con finas hierbas Melón | Ensalada de zanahoria y queso fresco Rosada a la vizcaína / Macarrones integrales Plátano |
| |    |     |     |    |   |
| Semana del 15 al 19 de junio | Ensalada iceberg, maíz, aceitunas y Camembert Tortilla de patata / Pisto de verduras Yogur griego con miel |  Menú Indio Samosas de verduras Pollo Tikka Massala / Arroz basmati Sandía | Ensalada Cesar Espaguetis Boloñesa (ternera) Melón | Porra Antequerana Estofado de pavo en salsa Soubise / Quinoa Manzana ecológica | Sopa de puchero con garbanzos y fideos Bacalao en salsa verde / Patatas panaderas Nectarina |
| |     |    |   |    |   |

Alérgenos: Huevo - Lácteos - Frutos secos



Menú vegetariano



Comida casera



Técnicas culinarias: Al horno - Guisado/Estofado - Fritura





|  | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | |
|---|--|---|---|---|---|--|
| Semana del 22 al 26 de junio |  Gazpacho Andaluz Chuleta de Sajonia / Ensalada Niçoise Plátano |  Potaje de lentejas vegetariano Merluza al horno / Ensalada Caprese Pera ecológica | Huevo Mimosa Pollo asado / Patatas fritas Sandía |  Macarrones integrales a la Napolitana Tortilla francesa / Zanahorias salteadas ecológicas Yogur griego con miel |  Ensalada iceberg, maíz, bocas de mar, tomate, aceitunas Paella de pollo Melón | |
| Semana del 29 y 30 de junio | Ensalada iceberg, tomates cherry, queso  Estofado de pavo al curry / Coditos Manzana |  Porra Antequerana con huevo duro Hamburguesa de pollo /  Ensalada de arroz Sandía |   ¡ Felices vacaciones ! | | |  |
|   |     |    |      |      |   | |



Servimos pan integral tres días/sem.



Un equipo de 5 personas prepara cada día nuestros menús (aprox. 650). 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.

Utilizamos aceite de oliva virgen extra para las ensaladas.



Cada semana, el Liceo propone un menú vegetariano.



Alérgenos: Huevo - Lácteos - Frutos secos



Técnicas culinarias: Al horno - Guisado/Estofado - Fritura

